UNOLD®

MULTI 3 IN 1 ONYX

Bedienungsanleitung

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l’uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 48356

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48356
Stand: Januar 2013 /nr

Copyright ©

UNOLD

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48356

Technische Daten 6
Symbolerklärung.................................. 6
Für Ihre Sicherheit.............................. 6
In Betrieb nehmen............................... 8
Bedienen 8
Reinigen und Pflegen 9
Sonderzubehör 9
Hinweise und Rezepte für den Sandwichtoaster 10
Hinweise und Rezepte für den Waffelautomaten 15
Hinweise und Rezepte für den Kontaktgrill.................................. 17
Garantiebestimmungen 20
Entsorgung / Umweltschutz 20
Informationen für den Fachhandel........... 20
Service-Adressen 21
Bestellformular Ersatzteile..................... 22

Instructions for use Model 48356

Technical Specifications........................ 23
Explanation of symbols.......................... 23
For your safety.................................... 23
Before first use.................................... 25
Use of the appliance 25
Use of the appliance 25
Special accessories.............................. 26
General information and recipes for the sandwich toaster.................................... 26
Informations and recipes for waffle preparation 30
Informations and recipes for the contact grill 32
Guarantee Conditions 35
Waste Disposal / Environmental Protection 35

Notice d’utilisation modèle 48356

Spécification technique 36
Explication des symboles....................... 36
Pour votre sécurité............................... 36
Mise en marche 37
Opération de l‘appareil 38
Nettoyage et entretien........................... 38
Accessoires en option 38
Utilisation et recettes pour la préparation des sandwichs..................... 39
Utilisation et recettes pour la préparation des Gaufres 42
Utilisation et recettes pour griller à contact 44
Conditions de Garantie.......................... 46
Traitement des déchets/ Protection de l’environnement................ 46

Gebruiksaanwijzing model 48356

Technische gegevens 47
Verklaring van de symbolen.................... 47
Voor uw veiligheid................................ 47
Ingebruikname 48
Bediening van het apparaat 49
Reiniging en onderhoud........................ 49
Speciaal toebehoren 49
Aanwijzingen en recepten voor de sandwichmaker 50
Aanwijzingen en recepten voor wafels.. 53
Aanwijzingen en recepten voor de contactgrille 55
Garantievoorwaarden............................. 57
Verwijderen van afval / Milieubescherming 57

Istruzioni per l’uso modello 48356

Dati tecnici 58
Significato dei simboli 58
Per la vostra sicurezza.......................... 58
Messa in funzione 59
Utilisazione... 60
Pulizia e manutenzione 60
Accessori supplementari........................ 60
Suggerimenti e ricette per la tostiera con piastra per sandwich 61
Suggerimenti e ricette per la tostiera con piastra per waffel 64
Suggerimenti per la tostiera con piastra per griglia a contatto.. 66
Norme die garanzia.............................. 69
Smaltimento / Tutela dell’ambiente 69

Instrucciones de uso modelo 48356

Datos técnicos 70
Explicación de los símbolos 70
Para su seguridad 70
Puesta en marcha................................ 71
Instrucciones de uso 72
Limpieza y cuidado.............................. 72
Accesorios opcionales 72
Consejos y recetas para la sandwichera 73
Consejos y recetas para la máquina de gofres 76
Consejos y recetas para el grill de contacto... 78
Condiciones de Garantia........................ 81
Disposición/ Protección del medio ambiente............... 81

INHALTSVERZEICHNIS

Návod k obsluze model 48356

Technické údaje 82
Vysvětlení symbolů................................ 82
Pro Vaši bezpečnost 82
Před prvním použitím............................. 83
Uvedeni a pouziti.................................. 83
Čistit 84
Zvláštní příslušenství............................. 84
Pokyny a recepty pro sendvičovač........... 84
Pokyny a recepty pro vaflovač 88
Pokyny a recepty pro kontaktní gril 89
Záruční podmínky................................. 95
Likvidace / Ochrana životného prostředí .. 95

Instrukcja obsługi Model 48356

Dane techniczne................................... 93
Objaśnienie symboli 93
Dla bezpieczeństwa użytkownika 93
Uruchomienie...................................... 94
Obsługa 95
Czyszczenie i konserwacja 95
Akcesoria specjalne 95
Wskazówki dla tostera do kanapek........... 96
Przepisy na kanapki 96
Wskazówki i przepisy dla gofrownic.......... 99
Słodkie gofry 99
Gofry dla alergików na gluten 100
Wskazówki i przepisy dla grilla
kontaktowego 100
Warunki gwarancji................................ 102
Utylizacja / ochrona środowiska.............. 102

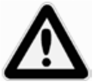
BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48356

TECHNISCHE DATEN

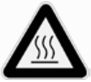
Leistung:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Kabellänge:	Ca. 100 cm
Gehäuse:	Hochhitzebeständig
Maße (L/B/H):	Ca. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm
Gewicht:	Ca. 1,7 kg
Griffe:	Wärmeisoliert
Ausstattung:	Überhitzungsschutz, 2 Kontrollleuchten für „Ein/Aus" und „Bereit", stufenlose Temperaturregelung von ca. 100°C (MIN) bis ca. 200 °C (MAX), Heizschlangen auf Druckfedern gelagert, Stellfläche für senkrechte Aufbewahrung
Zubehör:	je 1 Set herausnehmbare, spülmaschinengeeignete Druckguss-Aluminiumplatten für Sandwiches, Waffeln, Kontaktgrillen, Bedienungsanleitung

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

FÜR IHRE SICHERHEIT

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beauf-sichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem

Fernbedienungssystem betrieben werden.

7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Der Sockel darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, muss er vor erneuter Benutzung vollkommen trocken sein.
9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
13. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
14. Decken Sie das Gerät und die Platten aus Sicherheitsgründen nie mit z. B. Aluminium- oder Plastikfolie ab.
15. Erhitzen Sie keine Töpfe und Pfannen auf den Backplatten.
16. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
18. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
19. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
20. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
21. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
22. Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff an, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Füllen Sie nie mehr als die angegebene Menge in das Gerät, um ein Überlaufen des Teiges zu vermeiden.
24. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
25. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
26. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
27. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
28. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Achtung !
Die Oberflächen des Geräts werden im Betrieb heiß, verwenden Sie daher nur den wärmeisolierten Griff zum Öffnen und Schließen.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Alle Verpackungsmaterialien entfernen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Die entnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel spülen, mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.
4. Das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig abtrocknen.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
6. Fetten Sie die Platten leicht ein und heizen Sie das leere Gerät ca. 10 Minuten auf höchster Stufe auf. Wischen Sie dann die Backplatten mit einem feuchten Tuch ab.
7. Der erste zubereitete Toast bzw. die erste Waffel ist nicht zum Verzehr geeignet und sollte entsorgt werden.
8. Bei der weiteren Benutzung müssen die Backplatten nicht mehr eingefettet werden.

BEDIENEN

1. Befestigen Sie in den Innenseiten des Gerätes jeweils 1 Platte des Sets, das Sie benutzen möchten, indem Sie die Platten in die Halterung des Scharniers einführen und fest andrücken. Dabei bewegen sich die Schiebehalterungen leicht nach vorne.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz) und drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position zwischen MIN und MAX. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
3. Während der Multi 3 in 1 vorheizt (ca. 5 Minuten), können Sie die Zutaten für die gewünschten Speisen bereitstellen.
4. Sobald die notwendige Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrolllampe auf. Diese Kontrolllampe leuchtet immer dann auf, wenn die vorgesehene Temperatur erreicht ist und Teig bzw. Zutaten eingefüllt werden können.
5. Bei erstmaliger Benutzung die Gussplatten mit einer kleinen Menge Öl oder Butter auspinseln.
6. Legen Sie nun entweder
   - die vorbereiteten Sandwiches in die dafür vorgesehenen Mulden des Sandwichtoasters, oder
   - füllen Sie den vorbereiteten Teig für die Waffeln auf die gewürfelte Platte des Waffelautomaten oder
   - legen Sie das Grillgut auf die geriffelte Platte des Kontaktgrills.
7. Schließen Sie den Deckel. Bei der Zubereitung von Sandwiches schließen Sie auch den Griffverschluss!
8. Sollten Sie nach der Zubereitung die Snacks kurzzeitig warmhalten wollen, drehen Sie den Temperaturregler auf MIN.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Die abgekühlten Wechselplatten entnehmen, indem Sie den Schiebeschalter nach vorne ziehen. Dabei springt die Platte hoch.
3. Sollte einmal Fett in das Unterteil des Gehäuses getropft sein, z. B. weil der Sandwichbelag keinen ausreichenden Abstand zur Brotkante hatte, können Sie dieses am besten nach Entnahme der Platten mit einem Küchentuch aufsaugen, solange das Gerät noch lauwarm ist.
4. Die Alu-Druckgussplatten können Sie in der Spülmaschine oder von Hand reinigen. Wir empfehlen die Reinigung von Hand, da Aluminium sich in der Spülmaschine verfärben kann. Derartige Verfärbungen sind nicht gesundheitsschädlich und kein Reklamationsgrund.
5. Bei starken Verkrustungen weichen Sie die Platten über Nacht ein.
6. Wischen Sie das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab.
7. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach. Reinigungsmittel nie direkt auf das Gerät, sondern immer auf das Tuch geben.
8. Vor dem Wegräumen müssen alle Teile trocken sein.
9. Zur platzsparenden Aufbewahrung das Kabel um die Kabelaufbewahrung am Boden des Gerätes wickeln. Das Gerät kann hochkant stehend aufbewahrt werden.

SONDERZUBEHÖR

Sie können über unseren Kundenservice folgende Wechselplatten nachbestellen:

Wechselplatten für Motivwaffeln
Art-Nr. 4835670

Wechselplatten für Donuts
Art-Nr. 4835610

HINWEISE FÜR DEN SANDWICHTOASTER

Achtung: Bei der Zubereitung von Sandwiches stets den Griffverschluss schließen! Wir empfehlen für Sandwiches eine mittlere bis hohe Temperatureinstellung.

Für die Herstellung von Sandwiches kann jede Brotsorte verwendet werden – wir empfehlen Toastbrot. Statt verschiedener Brotsorten können Sie auch Blätterteig oder Hefeteig verwenden.

Diese Teige wellen Sie ca. 3 mm dick in 13 cm große Teigquadrate aus.

Bestreichen Sie alle Brotseiten, die auf die Toastplatten gelegt werden, dünn mit Butter oder Margarine.

Schon mit wenigen Zutaten (z. B. Essensresten) können Sie köstliche Snacks einfach und schnell zubereiten. Es eignen sich Fleisch wie z. B. Braten, Fisch, Käse, Wurst. Kombiniert mit Zwiebel, Tomaten, Gewürzgurken, Pilzen und Gewürzen nach Ihrem persönlichen Geschmack erhalten Sie köstliche Sandwiches. Oder versuchen Sie einmal, aus Blätterteig und Früchten wie Äpfeln, Bananen, Ananas kombiniert mit Marmelade oder Schokolade köstliches Gebäck herzustellen. Aber auch ein einfacher Mürbeteig aus Mehl, Butter und Margarine gefüllt mit einer Fleischfarce oder Gemüse ergibt wohlschmeckende Snacks.

SANDWICH IDEEN

Käse-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot, 2 Scheiben Käse (z.B. Scheibletten), 2 Scheiben gekochter Schinken

Dieses Sandwich können Sie variieren, indem Sie je nach Geschmack Gewürzgurken oder Dosen-Ananas beifügen.

Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) mit je 1 Scheibe Käse, Schinken und wahlweise Ananas oder Gurken belegen.

Anschließend die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) daraufsetzen und die Sandwiches in den vorgeheizten Sandwichtoaster geben. Gerät schließen und ca. 2-3 Min. toasten.

Ricotta/Mascarpone - Chutney-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot, 100 g Ricottakäse oder Mascarpone, 1 Ei, Chutney (z.B. Mango Chutney), Salz und Pfeffer

Ricottakäse/Mascarpone mit Ei, Salz, Pfeffer mischen. Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) auf die vorgeheizten Backmulden legen. Mit einem Löffel eine leichte Mulde in das Brot drücken. Mischung auf das Brot gießen und nach Belieben Chutney hinzufügen. Dann die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) darauf setzen, Gerät schließen und ca. 2-3 Min. toasten.

Chinesische Rollen

1 TL Öl, 2 Frühlingszwiebeln, gewaschen und fein gehackt, ½ kleine Möhre, geschält und geraspelt, 1 TL Sojasauce, 150 g Bohnensprossen, abgetropft (Dose), 50 g geschälte Krabben, etwas Sambal Oelek, 4 Scheiben Toastbrot, etwas zerlassene Butter zum Bepinseln

Öl erhitzen und Zwiebeln kurz andünsten, Möhre dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten, bis sie leicht weich werden. Dann Sojasauce, Bohnensprossen und Krabben hinzufügen und durchziehen lassen.

Toastbrotränder entfernen und den Toast mit dem Nudelholz sehr dünn auswellen. Die untere Seite mit zerlassener Butter bepinseln. Die Füllung gleichmäßig auf die Scheiben verteilen und aufrollen. Jeweils eine Rolle diagonal in die Mulden des Sandwichtoasters legen, Deckel schließen und 2-3 Min. toasten.

Apfel-Sultaninentaschen
15 g Butter, 250 g geschälte und entkernte Äpfel, in Würfel geschnitten, 25 g Sultaninen, 1 EL Zucker, ½ TL Zimt, 3 EL Wasser, 1 TL Zitronensaft, 250 g TK-Blätterteig (aufgetaut), zerlassene Butter zum Bepinseln
Butter schmelzen, Äpfel, Sultaninen, Zucker, Zimt, Wasser und Zitronensaft zufügen und unter Umrühren knapp gar dünsten.
Den Blätterteig zu einer 3 mm dicken Platte ausrollen und in 13 cm große Quadrate schneiden.
Zwei Teigplatten mit Butter bepinseln und auf die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters legen. Jeweils 1 Esslöffel Füllung auf die Teigplatten geben und mit einer gebutterten Teigplatte abdecken.
Das Gerät schließen und ca. 4 Min. toasten, bis der Blätterteig goldbraun ist. Warm servieren.

Rindfleisch-Schinkentaschen
175 g kaltes Rindfleisch, feingehackt, 75 g fetter gekochter Schinken, feingehackt, 250 g TK-Blätterteig (aufgetaut), 1 Ei, geschlagen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Rindfleisch und Schinken vermischen und mit Salz, Pfeffer und Eiern vermischen.
Verfahren Sie weiter wie bei den Apfel-Sultaninentaschen.

Gefüllte Teigtaschen - Samosas
Ideal auch zur Resteverwertung.
- Gemüsefüllung
125 g Mehl, 2 Prisen Salz, 3 EL Öl, 2-3 EL Wasser, 150 g Pellkartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten, 1 EL Öl, 75 g Zwiebeln, feingehackt, 1 ½ TL Curry, 75 g tiefgefrorene Erbsen, aufgetaut, 1 TL frischer, fein geraspelter Ingwer, 1 kleine Chilischote, entkernt und feingehackt, 2 EL Wasser, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 EL Zitronensaft, zerlassene Butter zum Bepinseln, 2 EL frischer, feingehackter Koriander
Aus Mehl, Salz, Öl und Wasser einen Knetteig herstellen. Teigkugel mit Öl einreiben und in einer Plastiktüte ca. 30 Min. ruhen lassen.
Inzwischen die Füllung zubereiten. Hierzu die Zwiebel in Öl andünsten, Curry dazugeben und kurz weiterdünsten, dann Erbsen, Ingwer, Chilischote und Wasser dazugeben und weiterdünsten, bis die Erbsen gar sind. Nun die restlichen Zutaten und die Kartoffeln zufügen und nochmals 3-4 Min. dünsten lassen.
Teig ausrollen und in ca. 13 cm große Quadrate schneiden. Die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters mit Butter bepinseln, 2 Teigplatten darauflegen und gut füllen. Mit zwei weiteren Teigplatten abdecken und mit Butter bepinseln. Gerät schließen und die Samosas backen.
Wir empfehlen Ihnen dazu eine Sauce aus Joghurt mit frisch gehacktem Koriander oder Petersilie und bestreut mit Paprika.
- Füllung aus Lamm- und Rinderhack
250 g feingehacktes Lamm- oder Rinderfleisch, 80 g Zwiebel, 1 TL Öl, 2 TL feingehackter Knoblauch, 1 TL feingehackte Ingwerwurzel, 1 entkernte, fein gehackte Chilischote, 1 EL gehackter frischer Koriander, 2 EL Wasser, Zitronensaft, Salz und Pfeffer
Die Zwiebeln in Öl hellbraun andünsten, Knoblauch, Ingwer und Chilischote zugeben. 2 Min. sautieren, dann das Fleisch dazugeben und garen, bis es braun zu werden beginnt, dann würzen und Wasser zufügen. Die Hitze reduzieren und das Fleisch ca. 25 Min. schmoren, bis es gar ist und die Flüssigkeit verdampft ist. Den gehackten Koriander zufügen.
Dann wie bei den Samosas mit Gemüsefüllung verfahren.

EINFACHE REZEPTE

Marmeladen-Snack
4 Scheiben Brot
2 TL Marmelade
Auch mit Honig oder Nougatcreme lassen sich tolle Snacks zaubern.

Leberwurst-Snack
4 Scheiben Brot
50 g Kalbsleberwurst
etwas Senf
Salami-Snack
4 Scheiben Brot
2-4 Scheiben Salami
4 Scheiben Tomaten

Wiener-Würstchen-Snack
4 Scheiben Brot
1 Wiener Würstchen
2 TL Ketchup oder Senf

Bierschinken-Snack
4 Scheiben Brot
2 Scheiben Bierschinken
einige Senfgurkenstücke

Pfälzer-Leberwurst-Snack
4 Scheiben Brot
50 g Pfälzer Leberwurst
2 Scheiben Tomate

Leberkäse-Snack
4 Scheiben Brot
2 Scheiben Leberkäse
2 TL Senf
einige geröstete Zwiebeln

Käse-Snack
4 Scheiben Brot
2 Scheiben Tilsiter
etwas Paprikapulver

Frischkäse-Snack
4 Scheiben Brot
50 g Kräuterfrischkäse

Camembert-Snack
4 Scheiben Brot
4 Scheiben Camembert

Rührei-Snack-Snack
4 Brötchenhälften, oder
4 Brotscheiben
2 Eier
daraus Rührei herstellen.

TIPP:
Toasten Sie doch einfach einmal Ihr belegtes Brötchen – einfach köstlich!

PIKANT - PIZZA

Pizza Salami
4 Scheiben Weißbrot
4 Scheiben Peperonisalami
etwas Oregano
2 Scheiben Käse
4 Scheiben Tomaten

Pizza Salami-Pilze
4 Scheiben Weißbrot
2 TL Tomatenmark
2 Scheiben Katenwurst
etwas Oregano
2 EL Champignons (Dose)
2 Scheiben Käse

TIPP: Alle Rezepte eignen sich für klassische Pizzabeläge: Thunfisch, Muscheln, Artischocken, gebratenes Rinderhack, Sardellen usw.

VEGETARISCH: LEICHT UND LECKER

Mexikanisch
4 Scheiben Weißbrot oder Maisbrot
2 EL Maiskörner
2 TL Paprika gewürfelt
2 TL Zwiebeln, gewürfelt
Worcester-Sauce
Chili-Sauce

Leipziger Allerlei
4 Scheiben Weißbrot
4 EL Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Spargel,...)
2 TL süße Sahne
etwas Suppengewürzpulver
frische gehackte Kräuter

Asiatisch
4 Scheiben Weißbrot
4 EL TK-Chinagemüse
einige Spritzer Sojasauce

SPARGEL FÜR FEINSCHMECKER

Spargel mit Schinken
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben gekochter Schinken
2 Stangen Spargel (Dose oder Rest)
4 TL Sauce hollandaise, oder
2 Scheiben Edamer, oder
2 Scheiben Kräuterbutter

Spargel mit Rührei
4 Scheiben Weißbrot
Rührei aus folgenden Zutaten:
1 Ei
1 EL Sahne
Kräuter
2 Stangen Spargel

Spargel mit Putenbrust und Ei
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben geräucherte Putenbrust
1 hartgekochtes Ei
4 TL Sauce hollandaise

VARIATIONEN MIT KÄSE

Camembert
4 Scheiben Weißbrot
2 EL Preiselbeeren
4 Scheiben Camembert
Walnußbrötchen
4 Scheiben Leinsamenbrot
75 g Walnußkäse
einige Tropfen Weinbrand
2 TL Kirschmarmelade

Schafskäse
4 Scheiben Weißbrot
75 g Schafskäse
4 Scheiben Tomaten
2 gefüllte Oliven in Scheiben
Oregano / Basilikum

Frischkäse
4 Scheiben Müslibrot oder Weißbrot
75 g Frischkäse (Doppelrahm)
12 halbierte, entsteinte Weintrauben

Chester
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Chester-Käse
2 TL Tomatenpaprika in Streifen
2 Scheiben Tomate
4 eingelegter Silberzwiebeln
1 hartgekochtes Ei in Scheiben

Oabatzer
(angemachter Camembert)
4 Scheiben Bauernbrot
Aus folgenden Zutanten eine Creme herstellen:
50 g Camembert
20 g Butter
1/2 TL Zwiebelwürfelchen

Gouda
4 Scheiben Sesambrot
2 Scheiben Gouda
2 EL Mandarinen oder Sauerkirschen
1 EL gehackte Walnüsse

GEFLÜGEL

Geflügel-Mais
4 Scheiben Weißbrot
50 g Geflügelfleisch
4 TL Gemüsemais (Dose)
2 TL Tomatenmark,

Geflügel-Möhren
4 Scheiben Weißbrot
50 g Geflügelfleisch
¼ Möhre, fein geraspelt
2 TL Remoulade

Hähnchen-Ananas
4 Scheiben Weißbrot
50 g Hähnchenfleisch
1 EL Dosenananas
2 EL Remoulade

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Thunfisch
4 Scheiben Weißbrot
50 g Thunfisch
8 Silberzwiebeln, geschnitten
etwas Tomatenketchup
etwas Meerrettich

Muscheln
4 Scheiben Weißbrot
8 Muscheln aus der Dose
etwas Tomatenmark
etwas Knoblauch
4 Scheiben Tomate
etwas Parmesankäse
2 TL Kräuterremoulade

Krabben
4 Scheiben Weißbrot
50 g Krabben (Dose)
etwas Tomatenmark
etwas Knoblauch
Chili, Basilikum, einige Tropfen Zitronensaft

Makrele
4 Scheiben Weißbrot
einige Zwiebelringe
etwas Tomatenketchup
50 g geräucherte Makrele

EXOTISCHE KOMBINATIONEN MIT FRÜCHTEN

Hawaii
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben gekochter Schinken
2 Scheiben Ananas
2 Cocktailkirschen
2 Scheiben Gouda

Mandarinen-Rinderzunge
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Rinderzunge
6-8 Mandarinenstücke (Dose)
2 TL Kräuterremoulade

Kiwi-Roastbeef
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben Roastbeef
1 Kiwi in Scheiben
etwas Mangosirup

Putenbrust-Sauerkirschen
4 Scheiben Weißbrot
2 Scheiben geräucherte Putenbrust
2 EL entsteinte Sauerkirschen (Glas)
2 Scheiben Gouda
1 Prise Zimt

Schweinebraten mit roten Johannisbeeren
4 Scheiben Bauernbrot
2 Scheiben kalter Schweinebraten
2 EL rote Johannisbeeren TK
2 TL Remoulade
TIPP:
Statt Schweinebraten können Sie auch Rinderbraten mit Preiselbeeren und etwas Meerrettich zur Remoulade verwenden.

SÜSSES FÜR KLEINE UND GROSSE NASCHKATZEN

Erdbeertraum
4 Scheiben Weißbrot
2 TL Erdbeermarmelade
4 frische Erdbeeren in Scheiben
½ TL Schokostreusel

Hawaiitaschen
4 Scheiben Müslitoastbrot oder Weißbrot
2 Scheiben Ananas
2 TL Multivitaminkonfitüre
1 TL Kokosraspeln

Nußknacker
4 Scheiben Weißbrot oder Sonnenblumenbrot
2 TL Nougatcreme
2 TL zerkleinerte Nüsse
2 TL Eierlikör

Orangenecken
4 Scheiben Toastbrot
4 Stückchen Zartbitterschokolade
1 TL Orangenmarmelade
1 TL Orangenlikör
2 Scheiben frische Orange
1 TL Mandelblätter

Affentoast
4 Scheiben Weißbrot
½ Banane
2 TL Nougatcreme

Apfelecken
4 Scheiben Weißbrot
4 TL Apfelmarmelade oder Apfelkompott
1 TL Rosinen
etwas Zimt

HINWEISE UND REZEPTE FÜR DEN WAFFELAUTOMATEN

Achtung: Bei der Zubereitung von Waffeln auf keinen Fall den Griffverschluss schließen, da sonst der Teig ausläuft! Die Rezepte ergeben jeweils 8-10 Waffeln. Wir empfehlen für Waffeln eine mittlere bis hohe Temperatureinstellung.

Sie können alle Rezepte statt mit Auszugsmehl auch mit Weizen- oder Dinkelvollkornmehl zubereiten. Verwenden Sie dann ca. 15% mehr Flüssigkeit und lassen den Teig 30 Min. quellen, bevor Sie mit dem Backen beginnen.

Zur Geschmacksveränderung können Sie den süßen Waffeln wahlweise 2 cl Rum oder Amaretto, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, ½ Fläschchen Butter-Vanillearoma, 3 EL fein zerkleinerte Nüsse oder Mandeln zugeben. Die pikanten Waffeln können Sie geschmacklich verändern durch Zugabe von 2-3 EL fein gehackten Kräutern, geriebenem Käse oder gekochtem Schinken, 1 TL Curry, Kümmel oder 1 EL Leinsamen.

Bei vielen Rezepten brauchen Sie die Waffelplatten nicht zu fetten. Waffelteig, der wenig oder kein Fett enthält, erfordert gefettete Waffelplatten. Fetten Sie die Platten mit einem Pinsel mit hitzebeständiger Margarine ein (keine Diätmargarine).

Erhitzen Sie das Gerät, bis die grüne Kontrolllampe aufleuchtet. Fetten Sie ggf. die Platten. Füllen Sie mit einer Suppenkelle eine Portion Teig auf die untere Waffelplatte. Streichen Sie den Teig mit einem Holzlöffel auf die Platte. Schließen Sie das Gerät und backen Sie die Waffeln goldbraun.

Wenn Sie die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unter den Teig heben, bekommen Sie besonders lockere und luftige Waffeln (nicht bei Hefeteig).

Bitte beachten Sie auch, dass Brüsseler Waffeln dicker werden als herkömmliche Waffeln und daher etwas länger backen müssen.

SÜSSE WAFFELN

Brüsseler Waffeln

150 g Butter, 150 g Zucker, 2 Eier, 1 Pckg. Vanillinzucker, ca. 375 ml Milch, 375 g Mehl, 1 TL Backpulver

Wenn man statt Milch Mineralwasser nimmt, werden die Waffeln besonders knusprig.

Butter, Zucker, Eier und Vanillinzucker schaumig rühren. Milch, Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Einfache Hefe-Waffeln

150 g weiche Butter, 4 Eier, 350 ml lauwarme Milch, 1 EL Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker, 250 g Mehl, 1 Pckg. Trockenhefe

Mehl und Hefe vermischen. Die anderen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 20-30 Minuten gehen lassen, dann backen.

Sahne-Waffeln

4 Eier, 5 EL Zucker, 300 ml süße Sahne, 50 g weiche Butter, 225 g Mehl, 1 TL Backpulver

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Buttermilch-Waffeln

125 g weiche Butter, 4 Eier, 1 EL Zucker, ¼ TL Zimt, 1 Pr. Salz, 250 g Mehl, 375 ml Buttermilch, 1 Pckg. Trockenhefe

Butter mit Eiern, Zucker, Zimt und

Salz schaumig rühren. Mehl und Buttermilch zu der Schaummasse geben und zu einem glatten Teig verrühren.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Quark-Waffeln
150 g Magerquark, 4 Eier, 100 g weiche Butter, 4 EL Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker, 200 g Mehl, 150 ml Milch
Magerquark mit weicher Butter, Eiern, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl und Milch unter die Masse rühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

HERZHAFTE WAFFELN

Käse-Waffeln
120 g weiche Butter oder Margarine, 3 Eigelb, 5 EL Kondensmilch, 1/8 l Milch, ½ TL Salz, 1 Prise Zucker, 75 g geriebener Emmentaler, 200 g Auszugs- oder Vollkornmehl, 3 steif geschlagene Eiweiß, 1 geriebene Zwiebel
Butter mit Eigelb schaumig rühren, Milch, Zucker, Salz und Käse und Mehl unterrühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben. Die geriebene Zwiebel bitte erst unmittelbar vor dem Backen unterheben, da sonst der Teig bitter wird. Evtl. 1 EL feingehackte Petersilie zufügen.
Dazu paßt Kräuterquark und ein grüner Salat oder roher Möhrensalat.

Möhren-Waffeln
150 g weiche Butter, 2 EL Zucker, 4 Eier, 100 g feingeriebene Möhren, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, 250 g Mehl
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Statt Möhren eignen sich auch Zucchini.

WAFFELN FÜR GLUTENALLERGIKER

Mais-Waffeln
3 Eier, 50 g weiche Butter, 3 EL Honig 1 EL Ahornsirup, 150 ml Milch, 200 g Maismehl, 100 g Mandelblätter
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und vor dem Backen ca. 15 Minuten ausquellen lassen.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Reis-Waffeln
150 g Milchreis, 600 ml Milch, 1 EL Zucker, 30 g Butter, 4 Eier, ½ TL Zimt, 1 Pr. Salz
Aus Milchreis, Milch, Zucker und Butter einen Reisbrei kochen und abkühlen lassen. Eier, Zimt und Salz unter den Brei rühren.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Kartoffel-Waffeln
675 g rohe, fein geriebene Kartoffeln
2 rohe, fein geriebene/gehackte Zwiebeln
4 Eier, 2 Pr. Salz, 2 EL saure Sahne, 5 EL fein gehackte Petersilie, 100-125 g Kartoffelstärke
Kartoffeln und Zwiebeln mit dem ESGE-Zauberstab fein zerkleinern oder fein reiben und mit den anderen Zutaten gut vermischen.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

HINWEISE UND REZEPTE FÜR DEN KONTAKTGRILL

Wir empfehlen zum Grillen grundsätzlich die Einstellung MAX.

Den Kontaktgrill immer gut vorheizen (bis die grüne Kontrolllampe aufleuchet). Erst dann das Grillgut auflegen. Sie können die Speisen im aufgeklappten Gerät grillen. Wenn Sie kontaktgrillen möchten, klappen Sie die obere Grillplatte auf das Grillgut, so erreichen Sie schnelles und gleichmäßiges Garen. Ihre Fleischgerichte werden optimal gegrillt, wenn das Grillgut eine Stärke von 1,5-3 cm hat. Die in den Rezepten genannten Zeiten gelten für beidseitiges Kontaktgrillen. Den Griffverschluss können Sie beim Kontaktgrillen nicht schließen.
Die nachfolgenden Rezepte sind für 1–2 Personen.

FLEISCHGERICHTE

Medaillons mit Pfefferbutter
4 Schweinemedaillons, 125 g Butter, 3 EL eingelegte grüne Pfefferkörner, 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer
Die Butter mit Zitronensaft und Salz schaumig rühren, Pfefferkörner unterrühren, die Butter zur Rolle formen und kühl stellen. Die Medaillons säubern und trockentupfen, beidseitig im vorgeheizten Grill ca. 3-5 Minuten grillen, dann salzen und pfeffern. Mit Pfefferbutter servieren.

Hähnchenspieße mit Obst
300 g Hähnchenbrustfilet, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 säuerlicher Apfel, 1 feste, reife Banane, Zitronensaft, 1 EL Erdnußöl, Salz, Pfeffer, Curry
Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln vierteln, die Äpfel schälen und achteln. Die Bananen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Das Obst mit Zitronensaft beträufeln.
Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspieße stecken, mit Öl bestreichen und beidseitig im vorgeheizten Grill ca. 10 Minuten grillen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

Putenschnitzel mit Kräutern
2 kleine Putenschnitzel
1 Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Thymian, Majoran, Rosmarin usw.), 2 EL Öl, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer
Schnitzel trockentupfen. Die Kräuter fein hacken und mit Öl und Zitronensaft verrühren. Die Schnitzel in der Marinade 2-3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen, dabei mehrmals wenden. Schnitzel abtropfen lassen und im vorgeheizten Grill ca. 8 Minuten von beiden Seiten grillen.

Ananas-Steak
½ frische Ananas, 1 Knoblauchzehe, ½ TL gemahlener Koriander, Cayennepfeffer, 2 kleine Rinderfiletsteaks, 2 TL Öl, 4 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer
Ein Ananasviertel mit dem ESGE-Zauberstab fein pürieren, mit Koriander und Cayennepfeffer würzen. Die restliche Ananas im Kühlschrank aufheben.
Die Steaks in das Ananaspüree legen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Orientalische Hackfleischspieße
je 150 g Rinder- und Lammhackfleisch, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 EL feingehackte Kräuter (wahlweise Salbei, Pfefferminze, Thymian, Rosmarin, Petersilie usw.)
2 Knoblauchzehen, 1 Ei, Salz, Pfeffer
Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Das Hackfleisch mit den Kräutern, Zwiebel, Knoblauch und Ei verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fleischteig zu daumendicken Würsten formen, auf Holzspieße stecken und im vorgeheizten Grill von beiden Seiten grillen, dabei zwischendurch mit Olivenöl bestreichen.

Lammspieße mit Knoblauch
300 g Lammfleisch aus der Keule oder Lende, 1 kl. Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 2 EL Kräuteressig Salz, Pfeffer, 2 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 1 rote Paprikaschote, 2 feste, geviertelte Tomaten, 100 g Joghurt, 1 EL Crème fraîche, 1 TL Zitronensaft, 1-2 EL fein gehackte, frische Pfefferminze
Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch durchpressen. Mit Essig und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und zusammen mit dem Lorbeerblatt zufügen. Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren.
Geputzte Paprikaschoten, Fleisch und Tomaten abwechselnd auf Holzspieße stecken und im vorgeheizten Grill beidseitig 4-5 Min. grillen.
Joghurt mit Crème fraîche, Zitronensaft und Pfefferminze verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Spießen servieren.

FISCHGERICHTE

Kräuterforelle
2 kleine Forellen, 2 EL Petersilie, 2 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Butter
Fisch säubern, mit Zitrone innen säuern, Petersilie in den Bauchraum füllen, dünn mit flüssiger Butter bestreichen, grillen und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Gegrillter Lachs mit Zitronenbutter
2 kleine Scheiben Lachs, 2 TL Zitronensaft, 2 EL weiche Butter, 1 TL geriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer
Fisch säubern, mit Zitrone säuern, salzen, pfeffern und grillen. Butter mit Zitronenschale vermischen, auf dem gegrillten Lachs anrichten und servieren.

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Gegrillte Auberginen und Zucchini
1 längliche Aubergine, Salz, 2 kleine Zucchini , 4 EL Olivenöl oder Kräuteröl, Pfeffer
Bei Auberginen und Zucchini den Stielansatz herausschneiden. Die Auberginen längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 30 Min. ziehen lassen. Dann abspülen und trockentupfen. Zucchini ebenfalls längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen.
Auberginen- und Zucchinischeiben mit Öl bepinseln und im vorgeheizten Grill von beiden Seiten knusprig grillen. Dazu passen hervorragend eine Aïoli oder eine Joghurt-Minz-Sauce und Baguette.

Mediterraner Gemüsespieß
2 kleine Zucchini, 6 kleine Zwiebeln, 2 Stangen Bleichsellerie, 6 Artischockenböden (Dose), 6 Cocktailtomaten, 125 g Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfef-

fer, 1 Kästchen Kresse

Die Zucchini in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren, Sellerie abziehen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Artischocken abtropfen lassen und halbieren. Tomaten halbieren.

Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspieße stecken und von beiden Seiten im vorgeheizten Grill 3-4 Min. grillen.

Sahne steifschlagen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mit Kresseblättchen garnieren.

Beschwipste Ananas

4 Scheiben Ananas, 4 TL Kirschwasser, 1 EL Butter, 2 TL heller Honig, 1 Prise gemahlener Koriander

Ananasscheiben abtropfen lassen, mit Kirschwasser beträufeln. 30 Min. ziehen lassen.

Butter und Honig in einem Topf erwärmen, mit Koriander würzen. Die Ananasscheiben im vorgeheizten Grill von beiden Seiten zart bräunen, dabei immer wieder mit der Butter-Honig-Mischung bestreichen.

Mit Schlagsahne oder einer Kugel Vanille- oder Ananaseis servieren.

Bratapfel

1 großer Apfel, Zitronensaft, 25 g Butter, 4 TL flüssiger Honig, 1 Prise gemahlene Nelken, 1 Messerspitze Zimt, 1 TL Zucker

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Zitronen saft beträufeln.

Butter und Honig mit Nelkenpulver in einem Topf erwärmen.

Die Apfelscheiben im vorgeheizten Grill von beiden Seiten grillen, dabei immer wieder mit der Honig-Butter-Mischung bestreichen.

Zimt und Zucker vermischen und die Apfelscheiben damit bestreuen. Dazu paßt halbsteif geschlagene Sahne.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Multi 3 in 1 48356 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 18.1.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Anrede		Telefon
Vorname		
Name		Telefax
Straße/Nr.		
PLZ/Ort		E-Mail

BESTELLUNG Modell Multi 3 in 1

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	4835620	Wechselplatte für Kontaktgrillen		
	4835630	Wechselplatte für Brüsseler Waffeln		
	4835640	Wechselplatte für Sandwiches		
	4835610	Wechselplatte für Donuts		
	4835670	Wechselplatte für Motiv-Waffeln		
	483569	Platten-Set, Inhalt: 2 Waffelplatten 2 Sandwichplatten 2 Grillplatten		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48356

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Power cord:	Approx. 100 cm
Housing:	Stainless steel / plastic / insulated
Dimensions:	Approx. 24.8 cm x 25.0 cm x 11.0 cm
Weight:	Approx. 1.7 kg
Handles;	Insulated
Features:	Overheat protection 2 control lights for „ON/OFF“ and „Ready“ Stepless temperature control from approx. 100 °C (MIN) to approx. 200 °C (MAX) Heating supported by pressure springs Standing surface for vertical storage
Accessories:	1 set each detachable, dishwasher-proof aluminum diecast plates for sandwiches, waffles and contact grilling, instruction booklet

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted.

EXPLANATION OF SYMBOLS

⚠ This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

⚠ This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

FOR YOUR SAFETY

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of reach of children.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.

6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
8. The base should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, the appliance must be completely dry before operating it again.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
13. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
14. For safety reasons never cover the appliance or the baking plates with aluminium foil or transparent film.
15. Do not heat any pot or pans on the baking plates.
16. Always use the appliance on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
17. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
18. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
19. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
20. Never carry the appliance by the lead cable.
21. Use the appliance only indoors.
22. Touch the appliance only on the handle in order to avoid burns.
23. Never fill the appliance with more than the indicated amount dough to avoid spilling.
24. To prevent injuries, do not move the appliance as long as it is in operation.
25. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
26. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
27. Let the appliance cool off before cleaning it.
28. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair (for address, see warranty terms). Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

Attention:
The surfaces of the appliance become hot during operation. Please use only the heat insulated handle to open and close the appliance.

Never open the casing of the appliance to prevent electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE FIRST USE

1. Before assembling the appliance remove all packing materials.
2. Check if all parts are complete.
3. Wipe the removable parts with a damp cloth or clean it in warm soapy water. Dry the parts carefully
4. Wipe the housing with a damp cloth. Make sure that no water can penetrate into the housing.
5. Put the plug into a socket.
6. Grease the plates slightly and preheat the empty appliance for about 10 minutes. Then wipe the plates with a damp cloth.
7. The first toast / waffle should not be used and should be thrown away.
8. For further used the plates must not be greased any more (except if provided in the recipe).
9. The appliance is now ready for being used.

USE OF THE APPLIANCE

1. Attach the set of plates which you intend to use by pressing the plates into the hinge. The sliding holders will slightly move to the front.
2. Put the plug into the socket (power supply 230 V~) and turn the temperature button to the desired position between MIN and MAX. The red control lamp turns on and keeps on lighting as long as the appliance is connected to the power.
3. Use the preheating phase of the Multi 3 in 1 (approx. 5 minutes) to prepare the ingredients.
4. As soon as the required temperature is reached, the green control lamp turns on. This lamp will always turn on, when the required temperature is reached and turns off, when the temperature has fallen and the appliance is heating again.
5. Before the first use, grease the plates with some oil or butter.
6. Now place either
   - the prepared sandwiches on the sandwich moulds, or
   - fill the dough into the waffle plates, or
   - place the food to be grilled on the riffled grill plate.
7. Close the lid. When preparing sandwiches, also close the handle locking!
8. To keep the prepared snacks warm, reduce the heat to MIN, but keep always in mind that the snacks will get dry after a certain time.

USE OF THE APPLIANCE

1. **Unplug the appliance before cleaning and let it cool down.**
2. Remove the cooled plates by pulling the sliding device to the front, the plate will jump up.
3. If some fat should have dripped inside the appliance, wait until it is lukewarm and wipe it away with a kitchen paper.
4. The aluminium diecast plates can be cleaned either in the dishwasher or by hand. Discolorations may occur in the dishwasher and do not represent a risk or a reason for complaint.
5. In case of strong crusts, soak the plates overnight.
6. Use a damp cloth for cleaning of the housing.
7. Do not use any scouring or corroding agents or oven cleaners.

8. All parts must be dried before reassembling the appliance.

9. For vertical storage wind the cable around the cable storage in the bottom.

SPECIAL ACCESSORIES

The following exchangeable baking plate are available through our after-sales service.

Exchangeable baking
plates for waffels
Art-Nr. 4835670

Exchangeable baking
plates for Donuts
Art-Nr. 4835610

GENERAL INFORMATION AND RECIPES FOR THE SANDWICH TOASTER

Attention: When preparing sandwiches always close the handle locking!
For preparing sandwiches we recommend the a medium to high temperature setting.

You may use each kind of bread for the preparation of sandwiches – however, we recommend to take toast bread.
Instead of bread you may also use puff pastry or yeast dough which you can buy frozen.
Please roll these doughs approx. 3 mm thick and cut them into 13 cm large dough squares.
Spread all sides of the bread which will contact the toast plates slightly with butter.
You will see, that only few ingredients (e.g. the left-overs of other dishes) are necessary to prepare delicious snacks quite simply and rapidly without any limitation to your phantasy: You may take meat, fish, cheese, sausage, which can be combined with onions, tomatoes, gherkins, mushrooms, and spices to get delicious sandwiches. Or just try to make sweet pastries from puff pastry and fruits such like apples, bananas, pineapple combined with jam or chocolate. But also a simple short pastry dough made of flour and water and filled with a meat stuffing or with vegetables give delicious snacks.

DELICIOUS SNACK IDEAS

Cheese sandwich
4 slices toast bread, 2 slices cheese, 2 slices cooked ham,
You may vary this recipe by adding gherkins or pineapples (can).
Place 1 slice of cheese, ham, and optionally pineapple or gherkins on the buttered toast slices (buttered side down).
Then put the other toast slices (buttered side on top) on the sandwich, lay it into the preheated sand-

wich toaster. Close the toaster and toast the sandwiches for approx. 2-3 minutes.

Sandwich with ricotta or mascarpone and chutney

4 slices toast bread, 100 g ricotta or mascarpone cheese, 1 egg, chutney (e.g. mango chutney), salt and pepper

Mix ricotta/mascarpone with the egg, salt, and pepper. Lay two buttered toast slices (buttered side down) on the preheated mould. Press a hollow into the bread with a spoon. Pour the cheese mixture onto this hollow. Add some chutney to taste. Then cover with the other toast slices (buttered side on top), close the unit and toast for approx. 2-3 minutes.

Chinese Rolls

1 tblsp oil, 2 scallions, washed and finely chopped, ½ small carrot, peeled and grated, 1 tsp soy sauce, 150 g bean sprouts (can), 50 g peeled prawns, some Sambal Oelek, 4 slices toast bread, some melted butter to spread

Heat oil and slightly fry onions, add carrots and continue to fry for 2 minutes. Then add soy sauce, bean sprouts and prawns and let simmer for a moment.

Remove the edges of the toast bread and roll the slices very thinly. Butter the underside with melted butter. Spread the stuffing on the slices and roll them up. Lay one roll each diagonally into the moulds of the toaster and toast for about 2-3 minutes.

We recommend to accompany this dish with salad.

Apple sultana puffs

15 g butter, 250 g peeled and chopped apples, 25 g sultanas, 1 tblsp sugar, ½ tsp cinnamon, 3 tblsp water, 1 tblsp lemon juice, 250 g puff pastry (defrosted), melted butter

Melt butter, add apples, sultanas, sugar, cinnamon, water and lemon juice and cook stirring occasionally until the apples are soft.

Roll puff pastry to a 3 mm thick plate and cut it into 13 cm large dough squares.

Spread two dough plates with butter and place them on the preheated moulds of the sandwich toaster (buttered side down). Fill 1 tablespoon of the stuffing on each dough plate and cover it with another buttered dough plate (buttered side on top).

Close the toaster and bake for approx. 4 minutes,until the puff pastry is golden. Serve warm.

Beef/ham snacks

175 g cold beef, finely chopped, 75 g cooked ham, finely chopped, 250 g puff pastry (defrosted), 1 egg, beaten, salt, freshly grinded pepper

Mix beef and ham and season with salt, pepper and eggs.

Then proceed as described for apple sultana puffs.

Samosas

You can take small quantites of vegetables for this recipe – ideal to use left-overs. Just vary the stuffing accordingly.

125 g flour, 2 pinches of salt, 3 tblsp oil, 2 tblsp water, 150 g jacket potatoes, peeled and cut into small pieces 1 tblsp oil, 75 g onions, finely chopped, 1 ½ tsp curry powder, 75 g defrosted peas, 1 tsp fresh, grated ginger, 1 small chilli pepper, seeds removed, finely chopped, 2 tblsp water, 1 pinch of cayenne pepper, 2 tblsp lemon juice melted butter, 2 tblsp fresh, finely chopped coriander

Sift flour, rub in salt, oil and water and knead thoroughly. Use more water if necessary. Knead for about 10 min. to get a stiff ball of dough. Rub the dough with oil and leave it in a plastic bag for about 30 minutes.

Prepare the stuff in the meantime. Fry the onions in oil, add curry powder and continue to fry for a moment, than add peas, ginger, chilli pepper and cook until the peas are soft. Then add the potatoes and other ingredients and let simmer for 3-4 min.

Roll the dough and cut it into approx. 13 cm large squares. Brush the preheated moulds of the sandwich toaster with butter, place 2 dough plates on it and add the stuffing. Cover with two other dough plates, brush with melted

butter, close the unit and bake the samosas.
We recommend a dressing of yoghurt with fresh, chopped coriander or parsley and sprinkled with paprika pepper or garam masala.

EASY SNACKS

Jam snack
4 slices bread
2 tsp jam
Make delicious snacks also with honey or chocolate/nut cream or peanut butter.

Liver sausage snack
4 slices bread
50 g calf liver sausage
some mustard

Meat loaf snack
4 slices bread
2 slices meat loaf
2 tsp mustard
some roasted onions

Cheese snack
4 slices bread
2 slices cheese
some paprika powder

Scrambled egg snack
4 half rolls or
4 slices of bread
2 eggs (scrambled)

Minced porc sausage snack
4 slices bread
2-4 slices minced porc sausage
2 Tl sweet mustard

Salami snack
4 slices bread
2-4 slices salami
4 slices tomatoes

PIZZA

Pizza Salami
4 slices white bread
4 slices peperoni salami
some origan
2 slices cheese
4 slices tomatoes

Pizza Salami-mushrooms
4 slices white bread
2 tsp tomato pulp
2 slices salami
some origan
2 tblsp mushrooms (can)
2 slices cheese

TIP:
Pizza snacks can be made with: tuna, artichokes, roasted beef, anchovis, etc

POULTRY

Chicken - pineapple
4 slices white bread
50 g chicken meat
1 tblsp pineapple pieces
2 tblsp remoulade

Poultry – corn
4 slices white bread
50 g poultry meat
4 tsp corn kernels (can)
2 tsp tomato pulp

Poultry – carrots
4 slices white bread
50 g poultry meat
¼ carrot, finely grated
2 tsp remoulade

VEGI FOOD - LIGHT AND TASTY

Mexican
4 slices white or corn bread
2 tblsp corn kernels
2 tsp cubed paprika
2 tsp cubed onions
Worcester sauce
one dash of chilli sauce

German Vegetable Mix
4 slices white bread
4 tblsp mixed vegetables (peas, carrots, asparagus)
2 tsp cream
some soup seasoning
freshly chopped herbs

Asean
4 slices white bread
4 tblsp frozen Chinese vegatables
some dashes soy sauce

EXOTIC FRUIT SNACKS

Hawaii
4 slices white bread
2 slices cooked ham
2 slices pineapple
2 cocktail cherries
2 slices Gouda cheese
2 tsp remoulade with herbs

Kiwi – roastbeef
4 slices white bread
2 slices roast beef
1 kiwi in slices
some mango syrup

Tangerine – beef tongue
4 slices white bread
2 slices beef tongue
6-8 tangerine pieces (can)

CHEESE VARIATIONS

Chester
4 slices white bread
2 tsp sliced tomato paprika
2 slices of Chester
2 slices tomatoes
4 sliced silver onions (glass)
1 cooked cubed egg

Sheep cheese
4 slices white bread
75 g sheep cheese
4 slices tomatoes
2 filled olives in slices
origan / basil

Walnut rolls
4 slices lineseed bread
75 g walnut cheese
some drops of brandy
2 tsp cherry jam

FISH AND SEAFOOD

Crabs
4 slices white bread
50 g crabs (can)
some tomato pulp
some garlic
chilli, basil,
some dashes of lemon juice

Mussels
4 slices white bread
8 mussels (can)
some tomato pulp
some garlic
4 slices tomato
some parmesan cheese
2 tsp herb remoulade

Tuna
4 slices white bread
50 g tuna
8 silver onions, sliced
some tomato ketchup
some horseradish

FISH AND SEAFOOD

Asparagus with ham
4 slices white bread
2 slices cooked ham
2 stalks of asparagus (can or freshly cooked)
4 tsp sauce hollandaise, or
2 slices mild cheese, or
2 slices herb butter

Asparagus with scrambled egg
4 slices white bread
Scrambled egg of the following ingredients:
1 egg
1 tblsp cream
herbs
2 stalks of asparagus

Asparagus with turkey breast and egg
4 slices white bread
2 slices smoked turkey breast
1 cooked and cubed egg
4 tsp sauce hollandaise

SWEET DREAMS

Hawaii snacks
4 slices muesli toast or
4 slices white bread
2 slices pineapple
2 tsp multivitamine jam
1 tsp coconut flakes

Nutcracker
4 slices white bread or sunflower seed bread
2 tsp nougat cream
2 Tl chopped nuts
2 tsp egg liquor

Orange corners
4 slices toast bread
4 pcs of chocolate
1 Tl orange marmelade
1 tsp orange liquor
2 slices fresh orange
1 tsp sliced almonds

Strawberry dream
4 slices white bread
2 tsp strawberry jam
4 fresh strawberries in slices
½ tsp chocolate chips

Monkey toast
4 slices white bread
½ banana
2 tsp nougat cream

Apple pastries
4 slices white bread
4 tsp apple jam, or
4 tsp stewed apples
1 tsp sultanas
some cinnamon

INFORMATIONS AND RECIPES FOR WAFFLE PREPARATION

Attention: Never close the handle locking when preparing waffles, the dough will overflow!
The recipes are provided for 8-10 waffles.
For waffles we recommmend a medium to high temperature setting.

All recipes can be prepared with whole wheat or spelt flour instead of fine flour. Then you should take approx. 15% more liquid and leave the dough for about 30 minutes before baking.
You make season your sweet waffles with the following: 2 cl rum or amaretto, 1 tblsp lemon cests, ½ vanilla flavour, 3 tblsp finely chopped nuts or almonds.
You may season your salty waffles by adding: 2-3 tblsp finely chopped herbs, grated cheese or cooked ham, 1 tsp curry powder, caraway or 1 tblsp line seed.
For most recipes you need not grease the waffle plates. However, if the waffle dough does not contain any grease or only few grease you should grease the plates. Take heat-resisting margarine (no diet and grease with a brush.
Preheat the unit until the green control lamp turns on. Pour one portion of batter on the lower waffle plate and smoothen with a wood spoon. Then close the unit and bake the waffles.
When separting the eggs, beat the eggwhite and stir it under the batter before baking to get very light waffles (not for yeast batter).

SWEET WAFFLES

Belgian waffles
150 g butter, 150 g sugar, 2 eggs, 1 packet of vanilla sugar, approx. 375 ml milk, 375 g flour, 1 tsp baking powder
When you take mineral water instead of milk, the waffles will become crunchy. Beat butter, sugar, eggs and vanilla sugar. Add milk, flour and baking powder and prepare a smooth batter.

Yeast waffles
150 g soft butter, 4 eggs, 350 ml warm milk, 1 tblsp sugar, 1 packet of

vanilla sugar, 250 g flour, 1 packet of dry yeast
Mix flour and yeast. Add the other ingredients and prepare a smooth batter. Leave the batter for 20-30 min. to leaven, then bake the waffles.

Butter milk waffles
125 g soft butter, 4 eggs, 1 tblsp sugar, ¼ tsp cinnamon, 1 pinch salt, 250 g flour, 375 ml butter milk, 1 packet of dry yeast
Beat butter with eggs, sugar, cinnamon and salt. Add flour and butter milk to the foamy mass and prepare a smooth batter. Please grease the waffle plates carefully!

Cream cheese waffles
150 g cream cheese (low-fat), 4 eggs, 100 g soft butter, 4 tblsp sugar, 1 packet of vanilla sugar, 200 g flour, 150 ml milk
Beat cream cheese with soft butter, eggs, sugar and vanilla sugar. Add flour and milk and prepare a smooth batter. Please grease the waffle plates carefully!

SALTY WAFFLES

Cheese waffles
120 g soft butter, 3 egg yolks, 3 tblsp condensated milk 1/8 l milk, ½ tsp salt, 1 pinch of sugar, 75 g grated cheese, 200 g flour , 3 whipped egg whites, 1 grated onion
Beat butter with eggs, add milk, condensated milk, egg yolks, sugar, salt, cheese and flour and prepare a smooth dough. Add whipped egg white. Add onions immediately before baking to provide that the dough becomes bitter. Eventually add 1 tblsp of chopped parsley.

Carrot waffles
150 g soft butter, 2 tblsp sugar, 4 eggs, 100 g finely grated carrots, 1 pinch of f cinnamon, 1 pinch of salt, 250 g flour
Prepare a smooth batter of all ingredients.
Try zucchini instead of carrots.

WAFFLES FOR PEOPLE SUFFERING OF A GLUTEN ALLERGY

Corn waffles
3 eggs, 50 g soft butter, 3 tblsp honey, 1 tblsp maple syrop, 150 ml milk, 200 g corn flour, 100 g sliced almonds
Make a smooth dough of all ingredients and leave for about 15 minutes before baking. Please grease the waffle plates carefully!

Rice waffles
150 g soft rice, 600 ml milk, 1 tblsp sugar, 30 g butter, 4 eggs, ½ tsp cinnamon, 1 pinch of of salt
Make a pudding from rice, milk, sugar and butter and let it cool down. Mix eggs, cinnamon and salt with the pudding. Please grease the waffle plates carefully!

Potato waffles
675 g raw, finely grated potatoes, 2 raw finely chopped onions, 4 eggs, 2 pinches of salt,2 tblsp sour cream, 5 tblsp finely chopped parsley, 100-125 g potato starch
Finely mash the potatoes and onions with a hand blender and mix thoroughly with the other ingredients. Please grease the waffle plates carefully!

INFORMATIONS AND RECIPES FOR THE CONTACT GRILL

For grilling we recommend the MAX temperature setting.

Always preheat the contact grill (until the green lamp turns off). Then place the food you want to grill. You may grill in the opened grill. If you want to do contact grilling, close the upper grill plate over the food which will then be grilled rapidly and uniformly. Your food will be best with a thickness of 1.5-3 cm. The times in the below recipes are provided for contact grilling. Do not close the handle locking.
The following recipes are provided for 1-2 persons.

MEAT DISHES

Porc medaillons with pepper butter

4 porc medaillons, 125 g butter, 3 tblsp green pepper kernels, 1 tsp lemon juice, salt, pepper
Beat butter with lemon juice and salt, add pepper, form a roll and put it into the refrigerator. Wash and dry the meat, grill it from both sides for approx. 3–5 minutes in the preheated grill, then season with salt and pepper. Serve with one slice of the pepper butter.

Turkey steak with herbs

2 small turkey steaks
1 bunch of mixed herbs (parsley, thyme, majoram, rosemary etc.), 2 tblsp oil, 1 tblsp lemon juice, salt, pepper
Wash and dry the steaks. Finely chop the herbs and mix with oil and lemon juice. Lay the steaks into the marinade for 2-3 hrs, turn occasionally.
Dry the steaks and grill them in the preheated grill for approx. 8 minutes from both sides.

Pineapple steak

½ fresh pineapple, 1 glove of garlic, ½ tsp ground coriander, cayenne pepper, 2 small beef fillet steaks, 2 tsp oil, 4 tblsp crème fraîche, salt, pepper
Finely mash one quarter of the pineapple with a hand blender, season with chopped garlic, coriander and cayenne pepper. Keep the rest of the pineapple in the refrigerator. Marinate the steaks overnight in pineapple puree.
Cut one quarter of the pineapple into slices. Dry the meat and spread it with oil. Grill it from both sides for 3–5 minutes, together with the pineapple slices.
Bring the puree to boil, refine it with crème fraîche. Season the steaks, put a little slice of butter on them and serve them with the pineapple puree.

Lamb spits with garlic

300 g lamb meat from leg or fillet, 1 onion, 3 gloves of garlic, 3 tblsp olive oil, 2 tblsp herb vinegar, salt, pepper, 2 twigs of thyme , 1 twig of rosemary, 1 bay leaf, 1 red paprika , 2 tomatoes cut into quarters, 100 g yoghurt, 1 tblsp crème fraîche, 1 tsp lemon juice, 1-2 tblsp finely chopped, fresh peppermint
Cut the meat into pieces. Finely chop the onion and the garlic. Mix with vinegar and oil, add salt and pepper. Tear thyme and rosemary leafs from the twigs and add as well as the bay leaf. Marinate the meat overnight in the refrigerator.
Put cleaned paprika pieces, meat and tomates on wood spits and grill in the preheated grill from both sides for 4–5 minutes.
Mix yoghurt with crème fraîche, lemon juice and peppermint, season with salt

and pepper and serve the spits with the sauce. TIP: If you should not get fresh peppermint, just take dried peppermint!

Chicken spits with fruit
300 g chicken breast, 2 medium onions, 1 sour apple, 1 banana, lemon juice, 1 tblsp peanut oil, salt, pepper, curry powder
Cut the chicken into cubes. Cut the onions into quarters, peel and cut the apple. Cut the banana into approx. 3 cm long pieces. Sprinkle the fruits with lemon juice. Put all ingredients on wood spits, brush them with oil, and grill for approx. 10 minutes in the preheated grill. Season with salt, pepper and curry powder and leave for a moment before serving.

Oriental chopped meat spits
150 g chopped beef, 150 g chopped lamb, 1 medium onion, 2 tblsp finely chopped herbs (sauge, peppermint, thyme, rosemary, parsley etc.), 2 gloves of garlic, 1 egg, salt, pepper
Finely chop the onion and mash the garlic. Thorougly mix the chopped meat with the herbs, the onion, the garlic and the egg, season with salt and pepper. Form small sausages of the meat, stick them on wood spits and grill from both sides in the preheated grill by brushing occasionally with olive oil. Variation: Add 50 g of mashed sheep cheese to the meat, form small rolls and grill them. In the mediterranean region, this dish is also served cold with a yoghurt peppermint sauce.

FISH DISHES

Herb Trout
2 small trouts, 2 tblsp parsley, 2 tsp lemon juice, salt, pepper, butter
Clean the fish, sprinkle it with lemon juice, fill parsley inside and brush it with melted butter. Then grill it from both sides in the preheated grill. Season with salt and pepper.

Grilled salmon with lemon butter
2 small slices of salmon, 2 tsp lemon juice, 2 tblsp soft butter, 1 tsp grated lemon cests, salt, pepper
Clean the fish, sprinkle it with lemon juice and pepper and grill it from both sides in the preheated grill.
Mix butter with lemon cests, and serve the salmon with the butter.

VEGETARIAN DELICACIES

Grilled eggplants and zucchini
1 long eggplant, salt, 2 small zucchini, 4 tblsp olive oil, pepper
Cut the stalk from both vegetables. Cut the eggplant into slices, salt them and leave them for at least 30 min. Then rinse the slices and dry them.
Cut the zucchini also in slices and salt slightly.
Brush eggplant and zucchini with oil and grill them in the preheated grill from both sides.
We recommend to serve this dish with aïoli or yoghurt mint sauce and French whitebread.

Mediterranean vegetable spit
2 small zucchini, 6 small onions, 2 stalks of celery, 6 artichoke bottoms (can), 6 cocktail tomatoes, 125 g

cream, lemon juice, salt, pepper, 1 box of cress

Cut the zucchini into 2-3 cm thick slices. Cut the onions into halfs, peel the celery and cut it into 2-3 cm long pieces. Dry the artichokes and cut in the middle, cut the tomatoes.

Put all ingredients on wood spits and grill from both sides in the preheated grill for 3-4 minutes.

Beat the cream, season with lemon juice, salt and pepper and garnish with cress.

Tipsy pineapple

4 slices pineapple, 4 tsp cherry brandy, 1 tblsp butter, 2 tsp light honey, 1 pinch of grinded coriander

Dry pineapple slices and sprinkle with cherry brandy. Leave for 30 min.

Melt butter and honey in a pot, season with coriander. Grill the pineapple slices from both sides in the preheated grill, brush occasionally with the butter honey mixture.

Serve with whipped cream or vanilla or pineapple ice cream.

Baked apple

1 large apple, lemon juice, 25 g butter, 4 tsp liquid honey, 1 pinch of of ground cloves, 1 pinch of of cinnamon, 1 tsp sugar

Peel the apple, remove the grains and cut it into 1 cm thick slices. Sprinkle the apple slices with lemon juice and leave them for some minutes. Melt butter and honey in a pot and season with cloves.

Grill the apple slices in the preheated grill from both sides and brush occasionally with the honey butter mixtures.

Mix cinnamon and sugar and spread on the apple slices.

Serve with whipped cream.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

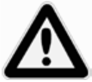
NOTICE D’UTILISATION MODÈLE 48356

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

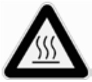
Puissance:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Cordon:	Env. 100 cm
Boîtier:	Acier inox / plastique / isolé
Dimensions:	Env. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm
Poids:	Env. 1,7 kg
Poignées:	Isolées
Caractéristiques:	Protection contre surchauffe 2 lampes de contrôle pour «MARCHE/ARRÊT» et «PRÊT» Réglage continu de la température de env. 100°c (MIN) à env. 200°C (MAX) Chauffage monté sur des ressorts à pression Surface plaine pour rangement verticale
Accessoires:	3 jeux de plats détachables, nettoyable dans le lave-vaiselle, faites en aluminium coulé sous préssion pour sandwichs, gaufres, grillades, notice d‘utilisation

Modifications et erreurs des caractéristiques de l‘équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l’appareil.



Ce symbole indique le risque d’être brûlé. Soyez prudent en utilisant l’appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement les instructions qui suivent et les ranger soigneusement.
2. Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes ne disposant pas de l‘expérience et/ou des connaissances nécessaires, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité, ou si cette personne leur a appris à utiliser l’appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
4. Conservez l’appareil hors de portée des enfants.
5. Vérifiez que l’installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccordez qu’à un courant alternatif.
6. Cet appareil n’est pas prévu pour être commandé par une minuterie ou un interrupteur à distance.
7. Ne plongez jamais l’appareil ou le cordon dans de l’eau ou d’autres liquides.
8. Le cordon ne doit en aucun cas entrer en contact avec de l’eau ou d’autres liquides. Si cela devait arriver, il faut le laisser sécher totalement avant une nouvelle utilisation.
9. L’appareil ne doit pas être mis au lave-vaisselle.
10. Ne touchez jamais l’appareil ou le cordon avec des mains humides.
11. L’appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple :

- espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
- exploitations agricoles,
- mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
- dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.

12. Pour des raisons de sécurité, ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
13. N'utilisez pas l'appareil ou le cordon près d'une flamme.
14. Pour des raisons de sécurité, ne couvrez jamais l'appareil et les plaques avec du papier d'aluminium ou un film plastique par exemple.
15. Ne chauffez pas des casseroles ou des poêles sur les plaques de cuisson.
16. Placez toujours l'appareil sur une surface libre, plane et résistante à la chaleur.
17. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du plan de travail, car cela peut provoquer des accidents, par exemple si des petits enfants tirent dessus.
18. Le cordon doit être placé de façon qu'on ne puisse pas le tirer ou trébucher sur lui.
19. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le cordon, mais retirez la fiche électrique de la prise secteur.
20. Ne portez pas l'appareil par le cordon.
21. Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.
22. Pour éviter les brûlures, ne saisissez l'appareil que par la poignée.
23. Ne remplissez jamais l'appareil d'une quantité de pâte supérieure à celle indiquée, afin d'éviter les débordements.
24. Pour éviter les brûlures, ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
25. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter de l'endommager.
26. Retirez la fiche électrique de la prise secteur après utilisation et avant toute opération de nettoyage. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
27. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
28. Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, de la fiche électrique et du cordon (usure, détériorations). En cas d'usure ou de détérioration du cordon ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil ou le cordon à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraîne l'annulation de la garantie.

⚠ **Attention !**
Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes pendant son fonctionnement : utilisez uniquement la poignée thermo-isolante pour l'ouvrir et le fermer.

⚠ **N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution !**

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN MARCHE

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Controller l'intégralité des pièces.
3. Nettoyer tous les éléments amovibles dans l'eau chaude avec une lessive douce. Sécher bien les éléments.
4. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Faites attention que l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil.
5. Mettez la fiche dans une prise de courtant.
6. Nous recommandons de graisser les plats avec de l'huile résistante à la chaleur avant le premier usage et de les chauffer environ 20 minutes. Après essuyez les plats avec un chiffon humide.
7. Le premier sandwich ne doit pas être dégusté.
8. Pendant l'usage suivant il ne faut plus graisser les plats, sauf si c'est précrit par la recette.
9. Maintenant l'appareil est prêt pour être utilisé.

OPÉRATION DE L'APPAREIL

1. Posez le jeu de plats de votre choix à l'intérieur de l'appareil en poussant les plats dans l'attache de la charnière. Les attaches coulissantes se mouvent légèrement en avant.
2. Posez la fîche dans la prise (alimentation 230 V~). La lampe de contrôle rouge s'allume. La lampe rouge reste en marche tant que l'appareil est en marche. Choisissez la température désirée.
3. Pendant que le Multi 3 en 1 préchauffe (env. 5 minutes) préparez les ingrédients pour les plats désirés.
4. Après que la température nécessaire soit achevée, la lampe de contrôle verte s'allume. Cette lampe s'éteint quand la température a baissée et l'appareil commence à réchauffer.
5. Avant le premier usage veuillez légèrement beurrer le plats.
6. Maintenant vous pouvez
   - poser les sandwichs préparés dans les moules de sandwichs, ou
   - versez la pâte pour les gaufres dans les plats à carreaux ou
   - posez les aliments à griller sur les plats rainurés.
7. Fermez le couvercle. En préparant des sandwichs veuillez aussi fermer le verrouillage de la poignée!
8. Pour tenir les cassecroûtes au chaud, reduisez la température à MIN.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Avant de nettoyer veuillez débrancher et laisser refroidir l'appareil.**
2. Enlevez les plats froidis en poussant les attaches coulissantes en avant, les plats sautent en haut.
3. Si de la graisse se trouve au-dessous des plats laissez refroidir l'appareil un peu et enlevez la graisse avec un tissu de cuisine.
4. Vous pouvez laver les plats en aluminium dans le lave-vaisselle ou à la main.
5. En cas d'incrustations fortes veuillez tremper les plats pendant la nuit.
6. Essuyez l'extérieur avec un tissu humide.
7. Ne prenez jamais des produits de lavage écurants, des éponges écurants ou des pailles de fer ainsi que des agents caustiques pour nettoyer l'appareil.
8. Assurez-vous que l'appareil est bien séché avant de l'assembler pour le ranger.
9. Pour ranger l'appareil verticalement, placez le cordon autour du rangement de cable.

ACCESSOIRES EN OPTION

Les plaques suivants peuvent être commandés auprès de notre service après-vente.

Plaques amovibles
pour gaufres
Art-Nr. 4835670

Plaques amovibles
pour donuts
Art-Nr. 4835610

UTILISATION ET RECETTES POUR LA PRÉPARATION DES SANDWICHS

Attention: En préparant des sandwichs veuillez toujours fermer le verrouillage de la poignée!
Nouse recommandons une température moyennea haute.

Pour préparer des sandwichs vous pouvez prendre toute sorte de pain – nous recommandons du pain blanc.
A la place du pain la pâte feuilleté ou la pâte levée sont aussi convenable, que l'on peut acheter congélées.
Roulez les pâtes à env. 3 mm d'épaisseur et coupez-les en carreaux de 13 cm.
Beurrez légèrement les côtés extérieures du pain qui seront posées sur les plats.
Vous allez constater qu'il vous faut seulement peu d'ingrédients (p.e. des restes) pour préparer des casse-croûtes délicieux: prenez de la viande, du poisson, du fromage, de la saucisse, combiné avex des oignons, des to mates, des cornichons, des champignons et des épices. Essayez aussi de fourrer de la pâte feuilletée avec de fruits (pommes, bananes, ananas) combinées avec de la confiture ou du chocolat – vous recevrez des pâtisseries savoureuses. Une simple pâte brisée fourrée d'une farce de viandeou de légumes est une casse-croûte délicieuse.

LES SANDWICHS

Croque Monsieur

4 tranches de pain blanc, 2 tranches de fromage, 2 tranches de jambon cuit
Variez ce sandwich en ajoutant des cornichons ou des ananas (conserve).
Placez sur deux tranches de pain beurrées (côté beurré en bas) une tranche de fromage et de jambon et à votre choix des ananas ou des cornichons.
Puis couvrez les sandwichs avec les tranches de pain restantes (côté beurré en haut) et faites griller les sandwichs dans l'appareil préchauffé pour env. 2-3 minutes.

Chaussons chinois

1 CS d'huile, 2 échalottes finement hachées, ½ carotte râpée, 1 CT de sauce de soja, 150 g de pousses d'haricots (conserve), 50 g de crevettes pelées, un peu de Sambal Oelek, 4 tranches de pain blanc, beurre fondu
Chauffer l'huile et faites étuver les oignons, ajoutez la carotte et continuez à étuver pour 2 minutes, puis ajoutez la sauce de soja, les pousses d'haricots et les crevettes.
Enlevez les bords du pain et roulez-le bien mince. Badigeonnez le côté inférieur avec du beurre fondu, distribuez la farce sur le pain et roulez-le. Mettez les rouleaux dans l'appareil préchauffé et faites griller pour 2-3 minutes. Accompagnez ce plat de salade.

Chaussons aux pommes

15 g de beurre, 250 g de pommes pelées et coupées en petits morceaux, 25 g de raisins secs, 1 CS de sucre, ½ CT de canelle, 3 CS d'eau, 1 CS de jus de citron, 250 g de pâte feuilletée (dégelée), beurre fondu
Fondez le beurre, ajoutez les pommes, les raisins, le sucre, le canelle, l'eau et le jus de citron et faites cuire en remuant de temps en temps.
Roulez la pâte feuilletée à une épaisseur de 3 mm et coupez-la en carreaux de 13 cm.
Badigeonnez deux carreaux de pâte avec du beurre fondu et posez-les sur l'appareil préchauffé. Posez une CS de la compote sur la pâte, couvrez les chaussons d'un autre carreau de pâte beurré et faites griller pour env. 4 minutes.
Faites servir au chaud, accompagné de crème chantilly ou de la glace à la vanille.

Chaussons boeuf – jambon

175g de viande froide de boeuf, finement hâché, 75 g de jambon cuit gras, finement hâché, 250 g de pâte feuilletée, 1 oeuf battus, sel, poivre
Mélangez la viande de boeuf et le jambon, assaisonnez de sel et de poivre et mélangez avec les oeufs.
Procedez comme décrit ci-dessus.

Chaussons farcis à la méxicaine – Samosas

Très pratique pour récupérer des restes, donc modifiez la recette selon votre goût.
125 g de farine, 2 pincées de sel, 3 CS d'huile, 2 CS d'eau, 150 g de pommes de terres en robe de chambre, pelées et coupées an petits carrés,

1 CS d'huile, 75 g d'oignons, finement hâchés, 1½ CT de curry, g de pois, dégelées, 1 CT de gingembre râpé, 1 petit poivron dépépiné et finement hâché, 2 CS d'eau, 1 pincée de poivre de Cayenne, 2 CS de jus de citron, beurre fondu pour badigeonner, 2 CS de coriandre frais, finement hâché

Blutez la farine, ajoutez le sel, l'huile et l'eau. Prenez un peu plus d'eau si nécessaire et pétriez la pâte pour env. 10 minutes pour avoir une boule lisse. Huilez la pâte et laissez-la reposer pour 30 minutes dans un sac de plastique.

Préparez la farce: Braisez les oignons dans l'huile, ajoutez le curry et ajoutez après quelques instants les petits pois, le gingembre, les poivrons et l'eau. Faites cuire quelques minutes. Puis ajoutez les autres ingrédients et les pommes de terre et faites cuire encore pour 3-4 minutes.

Roulez la pâte et coupez-la en carreaux de 13 cm. Beurrez les moules préchauffées, y posez 2 carreaux de pâte et fourrez-les. Couvrez-les d'un autre carreau de pâte, fermez l'appareil et faites dorer les samosas.

Nous recommandons d'accompagner ce plat d'une sauce de yaourt avec du coriandre frais haché ou du persil haché et de paprika.

Variante: Farce de viande d'agneau et de boeuf

250 g viande d'agneau ou de boeuf finement hâchée, 80 g d'oignons, 1 cuillerée à café de huile, 2 cuillerées à café d'ail finement hâché, 1 cuillerée à café de gingembre finement hâché, 1 poivrons dépépinés et hachés, 1 cuillerée à soupe de coriandre haché, 2 cuillerées à soupe d'eau, jus de citron, sel et poivre

Dorez les oignons dans l'huile, ajoutez l'ail, le gingembre et les poivrons. Braisez 2 minutes, ajoutez la viande et faites cuire, jusqu'à ce la viande commence à dorer, ajoutez les épices et l'eau. Reduisez la chaleur et faites braiser env. 25 minutes. Ajoutez le coriandre.

Continuez comme décrit dans la recette ci-dessus.

LES SNACKS SIMPLES

À la confiture

4 tranches de pain
2 CT de confiture
Essayez aussi du miel, de la crème de nougat ou du beurre de cacahuettes!

À la Pâté de Foie

4 tranches de pain
50 g de pâté de foie de veau
un peu de moutarde

À la saucisse de porc

4 tranches de pain
2-4 tranches de saucisse de porc
2 cuillerées de moutarde sucré

À la Salami

4 tranches de pain
2-4 tranches de salami
4 tranches de tomates

Aux saucisses

4 tranches de pain
1 saucisse viennoise
2 CT de ketchup ou de moutarde

Au boudin

4 tranches de pain
50 g de boudin
2 CT de moutarde
½ cornichon en tranches

Au pâté

4 tranches de pain
2 tranches de pâté
2 CT de moutarde
des oignons grillés

Au fromage

4 tranches de pain
2 tranches de fromage
un peu de paprika

Aux oeufs brouillés

4 moitiés de petit pain, ou
4 tranches de pain
2 oeufs
Préparez des oeufs brouillés.

LES SNACKS SIMPLES

Pizza Salami

4 tranches de pain blanc
4 tranches de salami au poivron
origan
2 tranches de fromage
4 tranches de tomates

Pizza Salami-champignons

4 tranches de pain blanc
2 CT de purée de tomates
2 tranches de salami
origan
2 CS de champignons (conserve)
2 tranches de fromage
Recommandation:
Enrichez vos casse-croûtes pizza de thon, de moules, d'artichauts, des anchois etc.

AU FROMAGE

Petits pains aux noix
4 tranches de pain aux linettes
75 g de fromage aux noix
quelques gouttes de cognac
2 CT de la confiture de cerises

Fromage de mouton
4 tranches de pain blanc
75 g de fromage de mouton
4 tranches de tomates
2 olives farcis en tranches
origan / basilic

Fromage frais
4 tranches de pain au muesli ou de pain blanc
75 fromage blanc
12 raisins frais coupés en deux

AUX VOLAILLES

Poulet – ananas
4 tranches de pain blanc
50 g de viande de poulet
1 CS d'ananas
2 CS de remoulade

Poulet – carottes
4 tranches de pain blanc
50 g de viande de poulet
¼ carotte râpée
2 CT de remoulade

Poulet – maïs
4 tranches de pain blanc
50 g de poulet
4 CT de maïs (conserve)
2 CT de purée de tomate

AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN)

À la mexicaine
4 tranches de pain blanc ou de pain au maïs
2 CS de grains de maïs (conserve)
2 CT de poivron rouge coupé
2 CT d'oignons hachés
quelques gouttes de sauce de Worcester
quelques gouttes de sauce au chili

À l'asiatique
4 tranches de pain blanc
4 CS de légumes chinois (congélés) quelques gouttes de sauce de soja

Leipziger Allerlei
(RECETTE ALLEMANDE)
4 tranches de pain blanc
4 CS de légumes mélangés (petits pois, carottes, asperge,...)
2 CT de crème chantilly
épices potagers
fines herbes hachées

AUX ASPERGES

Asperge avec du jambon
4 tranches de pain blanc
2 tranches de jambon cuit
2 asperges entières (conserve)
4 CT de sauce hollandaise, ou
2 tranches de fromage doux, ou
2 tranches de beurre aux fines herbes

Asperge avec des oeufs brouillées
4 tranches de pain blanc
Preparez des oeufs brouillées:
1 oeuf
1 CS de crème
fines herbes
2 asperges entières

Asperge avec de la poitrine de dinde
4 tranches de pain blanc
2 tranches de poitrine de dinde fumée
1 oeuf dur coupé
4 CT de sauce hollandaise

AUX POISSONS ET FRUITS DE MERS

Thon
4 tranches de pain blanc
50 g de thon
8 petits oignons conservés, coupés en tranches
un peu de ketchup de tomates
un peu de raifort

Moules
4 tranches de pain blanc
8 moules (conserve)
purée de tomates
ail
4 tranches de tomate
2 CT de remoulade aux fines herbes

Crevettes
4 tranches de pain blanc
50 g de crevettes (conserve)
purée de tomates
ail
chili, basilic
quelques gouttes de jus de citron

AUX FRUITS EXOTIQUES

Mandarines – langue de boeuf
4 tranches de pain blanc
2 tranches de langue de boeuf cuite
6-8 pièces de mandarines
2 CT de la remoulade aux fines herbes

Hawaii
4 tranches de pain blanc
2 tranches de jambon cuit
2 tranches de ananas
2 cerises en sirop
2 tranches de fromage gouda

Kiwi – Roastbeef
4 tranches de pain blanc
2 tranches de roastbeef
1 kiwi en tranches
sirop de mangues

LES PETITES PATISSERIES

Rêve aux fraises
4 tranches de pain blanc
2 CT de confiture de fraises
4 fraises fraîches en tranches
½ CT de chocolat râpé
Chaussons aux framboises
4 tranches de pain blanc
2 CT de confiture de framboises
1 pincée de canelle
2 CT d’amandes feuilletées

À l‘Hawaii
4 tranches de pain au muesli ou de pain blanc
2 tranches d‘ananas
2 CT de confiture multivitamines
1 CT de flocons de coco

Casse-noisette
4 tranches de pain blanc ou de pain de tournesol
2 CT de crème de nougat
2 cuillerées à cafe de noisettes hachées
2 CT de liqueurs d‘oeufs

À l‘Orange
4 tranches de pain blanc
4 pièces de chocolat amer
1 CT de confiture d‘oranges
1 CT de liqueur d‘oranges
2 tranches d’orange fraîche
1 CT d’amandes feuilletées

Petit déjeuner des singes
4 tranches de pain blanc
½ banane
2 CT de crème de nougat
Chaussons aux pommes
4 tranches de pain blanc
4 CT de confiture de pommes, ou
4 CT de compot de pommes
1 CT de raisins secs
une pincée de canelle

UTILISATION ET RECETTES POUR LA PRÉPARATION DES GAUFRES

Attention: Ne pas fermer le verrouillage de la poignée, la pâte pourrait couler!
Nous recommandons une température moyenne à haute.

Les recettes sont prévues pour 8-10 gaufres.
Toutes les recettes peuvent être préparées avec de la fleur de farine ou de la farine complète ou d‘épéautre. Dans ce cas prenez environ 15% plus de liquide et laissez gonfler la pâte pour 30 minutes avant de cuire.
Assaissonez les gaufres sucrées de 2 cl de rhum ou d‘amaretto, 1 cuillerée à soupe de cestes,
½ portion d’arome à la vanille, ou de 3 cuillerées de noisettes ou d‘amandes râpées.
Variez les gaufres salées en ajoutant 2 à 3 cuillerées à soupe de fines herbes hachées, de fromage râpé, ou de jambon cuit, d‘une cuillerée à café de curry, de cumin ou d’une cuillerée à soupe de linettes.
En géneral il n’est pas nécessaire de beurrer les plats. Néansmoins, quand la pâte contient peu de graisse ou pas de graisse, il faut beurrer les plats (ne prenez pas de la margarine diététique).
Chauffer l’appareil jusqu’à ce que la lampe de contrôle verte s‘allume. Versez une portion de la pâte dans le plat en bas et distribuez la pâte. Fermez l’appareil et faites cuire.
Si vous séparez les oeufs, battez le blanc et remuez le blanc battu à la fin dans la pâte, la pâte sera très léger (pas pour la pâte levée).

GAUFRES SUCRÉES

Gaufres de bruxelles
150 g de beurre, 150 g de sucre, 2 œufs, 1 sachet de sucre à la vanille, env. 375 ml de lait, 375 g de farine, 1 cuillerée à café de levure
Si vous prenez de l'eau minérale à la place du lait, les gaufres seront très croustillantes.
Malaxer le beurre, le sucre, les oeufs et le sucre à la vanille. Ajoutez le lait, la farine et la levure et preparez une pâte lisse.

Gaufres au babeurre
125 g de beurre mou, 4 œufs, 1 cuillerée à soupe de sucre, ¼ cuillerée à café de canelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine, 375 ml de babeurre, 1 sachet de levure
Mélangez le beurre avec les oeufs, le sucre, le canelle et le sel. Ajoutez la farine, la levure et le babeurre et pré-parez une pâte lisse. Il faut bien beurrer les plats!

Gaufres à la levure de boulanger
150 g de beurre mou, 4 œufs, 350 ml de lait tiède, 1 cuillerée à soupe de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 250 g de farine, 1 sachet de levure de boulanger sèche
Mélangez la farine et la levure. Ajoutez les autres ingrédients et préparez une pâte lisse. Laissez gonfler la pâte env. 20-30 minutes avant de la cuire.

Gaufres au fromage blanc
150 g de fromage blanc maigre, 4 œufs, 100 g de beurre mou, 4 cuillerées à soupe de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 200 g de farine, 150 ml de lait
Mélangez le fromage blanc avec le beurre, les oeufs, le sucre et le sucre à la vanille. Ajoutez la farine et le lait et préparez une pâte lisse. Il faut bien beurrer les plats pour cette recette!

GAUFRES SALÉES

Gaufres au fromage
120 g de beurre mou, 3 jaunes d'œufs, 5 cuillerées à soupe de lait condensé, 1/8 l de lait, ½ cuillerée de sel, 1 pincée de sucre, 75 g d'Emmental râpé, 200 g de farine ou de farine complète, 3 blancs d'oeuf battus, 1 onion râpé
Malaxez le beurre avec les jaunes d'oeufs, ajoutez le lait, le sucre, le sel, le fromage et la farine. Intégrez la neige d'oeufs. Ajoutez l'oignon immédiatement avant de cuire les gaufres pour éviter que la pâte devient amère.

Gaufres aux carottes
150 g de beurre mou, 2 cuillerées à soupe de sucre, 4 oeufs, 100 g de carottes râpées, 1 pincée de canelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine
Préparez une pâte lisse.
Essayez des courgettes à la place des carottes.

GAUFRES POUR LES ALLERGIQUES DE GLUTEN

Il faut bien beurrer les plats pour ces recettes!

Gaufres de maïs
3 œufs, 50 g de beurre mou, 3 cuillerées à soupe de miel, 1 cuillerée à soupe de sirop d'érable, 150 ml de lait, 200 g de farine de maïs, 100 g d'amandes feuilletées
Préparez une pâte lisse de toutes les ingrédients et laissez-la gonfler pour 15 minutes.

Gaufres de riz
150 g de riz au lait, 600 ml de lait , 1 cuillerée à soupe de sucre, 30 g de beurre, 4 œufs, ½ cuillerée à café de canelle, 1 pincée de sel

Faites cuire le riz avec le sucre et le beurre dans le lait. Mélangez le riz froid avec les oeufs, le canelle et le sel.

Gaufres de pommes de terres
675 g de pommes de terre crus râpées, 2 oignons râpés, 4 œufs, 2 pincées de sel, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 5 cuillerées à soupe de persil haché, 100-125 g de fécule
Râpez les pommes de terre et les oignons très finement et mélangez-les avec les autres ingrédients.

UTILISATION ET RECETTES POUR GRILLER À CONTACT

Pour griller nous recommandons de choisir la température la plus haute.

Pour griller il faut toujours bien préchauffer le gril (jusqu'à ce que la lampe de contrôle verte s'éteint). Puis posez vos aliments sur le gril. Vous pouvez griller dans l'appareil ouvert.

Si vous voulez griller à contact, fermez l'appareil et vos aliments seront cuits dans peu de temps et très uniformément. Vos aliments seront grillés parfaitement avec une épaisseur de 2 à 3 cm. Les temps indiqués dans les recettes sont prévus pour griller à contact. Ne fermez pas le verrouillage de la poignée.
Les recettes suivantes sont prévues pour 1 à 2 personnes.

LES PLAT À LA VIANDE

Médaillons de porc avec du beurre au poivre
2 médaillons de porc, 50 g de beurre, 1 cuillerées à soupe de grains de poivre vert, quelques gouttes de jus de citron, sel, poivre
Battez le beurre avec le jus de citron et le sel, ajoutez les grains de poivre, roulez le beurre et mettez-le au frigidaire. Nettoyez et séchez les medaillons, grillez-les dans le gril préchauffé env. 2-3 minutes, assaissonez-les. Servez les médaillons avec une tranche du beurre au poivre.
Recommandation: Remplacez le beurre au poivre par du beurre aux fines herbes.

Steaks de dinde aux fines herbes
2 petites steaks de dindes, 1 bouquet garni (persil, thyme, marjolaine, romarin etc.), 2 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, sel, poivre
Séchez les steaks. Hachez les fines herbes et mélangez-les avec l' huile et le jus de citron. Laissez reposer les steaks dans cette marinade pour 2-3 heures dans le frigidaire en les tournant de temps en temps.
Séchez les steaks et grillez-les dans le gril préchauffé pour env. 8 minutes.

Steak à l'ananas
½ ananas fraîche, 1 gousse d'ail, ½ cuillerée à café de coriandre moulu, poivre de Cayenne, 2 steaks de filet de boeuf (à 200 g), 2 cuillerées à café d'huile, 4 cuillerées à soupe de crème fraîche, sel, poivre
Purez un quart de l'ananas, assaissonez de coriandre et de poivre de Cayenne.
Marinez les steaks au frigidaire pendant la nuit dans le purée d'ananas.
Coupez un quart d'ananas en tranches. Tamponnez les steaks, huilez-les et grillez-les 2-3 minutes. Grillez aussi les tranches d'ananas.
Faites cuire le purée et ajoutez le crème fraîche. Salez et poivrez les steaks, mettez un flocon de beurre sur les steaks et servez-les avec le purée d'ananas.

Brochettes d'agneau à l ail
400 g de viande d'agneau (gigot ou filet), 1 oignon, 3 gousses d'ail, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 2 cuillerées à soupe de vinaigre aux fines herbes, sel, poivre,, 2 branches de thyme, 1 branche de romarin, 1 feuille de laurier, 1 poivron rouge , 2 tomates coupées, 100 g de yaourt, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, 1 cuillerée à café de jus de citron, 1-2 cuillerées à soupe de menthe hachée
Coupez la viande en morceaux. Hachez les oignons, pressez l'ail. Mélangez avec le vinaigre et l'huile, ajoutez du sel et du poivre, le thyme, le romarin et la feuille de laurier. Laissez reposer la viande dans cette marinade pendant la nuit dans le frigidaire.
Posez des morceaux de poivron, de la viande et de tomates sur des broches et faites griller dans le gril préchauffé pour 3-4 minutes.
Préparez une sauce de yaourt avec de la crème fraîche, du jus de citron et de la menthe et servez cette sauce avec les brochettes.

Brochettes de poulet aux fruits
300 g de poitrine de poulet,, 2 oignons moyens, 1 pomme, 1 banane, jus de citron, 1 cuillerée à soupe d'huile de cacahuettes, sel, poivre, curry
Coupez la viande en morceaus. Coupez les oignons en quarts, pelez et coupez les pommes en huitièmes. Pelez la banane et coupez-la en

morceaux de 3 cm. Versez le jus de citron sur les fruits.

Posez les ingrédients sur des broches, huilez-les et faites-les griller dans le gril préchauffé pour env. 10 minutes. Assaissonez-les de sel, de poivre et de curry et laissez reposer quelques instants avant de les servir.

Brochettes orientales

150 g de de viande de boeuf hachée, 150 g de viande d'agneau hachée, 1 oignon moyen, 2 cuillerées à soupe de fines herbes hâchées (au choix: sauge, menthe, thyme, romarin, persil etc.), 2 gousses d'ail, 1 oeuf, sel, poivre

Hachez l'oignon, pressez l'ail. Mélangez la viande avec les fines herbes, les oignons, l'ail et l'oeuf, ajoutez sel et poivre. Formez des petites saucisses de cette farce et posez-les sur des broches, faites griller les brochettes dans le gril préchauffé en les nappant d'huile de temps en temps.

LES PLATS AU POISSON

Truites aux fines herbes

2 petites truites
2 cuillerées à soupe de persil
2 cuillerées à café de jus de citron
sel, poivre, beurre

Lavez le poisson, nappez-le à l'intérieur de jus de citron, fourrez-le de persil, beurrez la truite et grillez-la dans le gril préchauffé. Assaissonez-la de sel et de poivre.

Saumon grillé avec beurre au citron

2 petites tranches de saumon
2 cuillerées à café de jus de citron
2 cuillerées à soupe de beurre mou
1 cuillerée à café de cestes
sel, poivre

Nettoyez le poisson, nappez-le de jus de citron, assaissonez-le de sel et de poivre et grillez-le dans le gril préchauffé. Mélangez le beurre avec les cestes et garnissez le saumon avec le beurre.

LES PLATS VÉGETARIENS

Aubergines et courgettes grillées

1 aubergine, sel, 2 petites courgettes, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olives, poivre

Coupez les tiges des légumes. Coupez l'aubergine en tranches, salez-les et laissez reposer les tranches salées pour 30 minutes. Puis rincez les auberginez et séchez-les.

Coupez les courgettes en tranches et salez-les légèrement.

Nappez les tranches d'aubergine d'huile et grillez-les dans le gril préchauffé.

Accompagnez les légumes d'une sauce aïoli ou yaourt-menthe et de baguette.

Brochette végétarienne

2 petites courgettes, 6 petits oignons, 2 tiges de céleri, 6 fonds d'artichaut (conserve), 6 petites tomates, 125 g de crème chantilly, jus de citron, sel, poivre, ½ paquet de cresson

Couper les courgettes en morceaux de 2-3 cm. Coupez les oignons en deux, pelez le céleri et coupez-le en morceaux de 2-3 cm. Faites égoutter les artichauts et coupez-les en deux. Coupez les tomates.

Posez les légumes sur des broches et grillez-les dans le gril préchauffé pour 3-4 minutes.

Battez la crème et assaissonez-la de jus de citron, de sel et de poivre. Garnissez la sauce de cresson.

Ananas ivre

4 tranches de ananas, 4 cuillerées à café de eau de vie de kirsch, 1 cuillerée à soupe de beurre, 2 cuillerées à café de miel, 1 pincée de coriandre moulu

Laissez égoutter les tranches d'ananas et nappez-les de kirsch. Laissez reposer pour 30 minutes.

Fondez le beurre et le miel et assaissonez-les de coriandre. Faites griller les tranches d'ananas en les nappant de temps de la mélange beurre/miel.

Servez avec de la crème Chantilly ou une boule de glace à la vanille ou à l'ananas.

Pomme grillée

1 grande pomme, jus de citron, 25 g de beurre, 4 cuillerées à café de miel liquide, 1 pincée de girofles moulus, 1 pincée de canelle, 1 cuillerée à café de sucre

Pelez la pomme, enlevez les pépins et coupez la pomme en tranches de 1 cm. Nappez les tranches de jus de citron. Fondez le beurre et le miel avec le girofle.

Faites griller les tranches de pomme dans le gril préchauffé en les nappant de temps de la mélange beurre/miel.

Mélangez le canelle avec le sucre et saupoudrez les tranches de pommes avec le sucre à canelle. Servez les pommes avec de la crème Chantilly ou de la glace à la vanille.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d’utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d’utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l’achat. Notre garantie n’est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l’importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d’achat montrant la date d’achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n’affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d’utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d’utilisation. Si néanmoins l’appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l’environnement.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d’UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

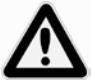
GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48356

TECHNISCHE GEGEVENS

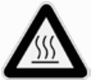
Vermogen:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Voedingskabel:	Env 100 cm
Behuizing:	RVS / kunststof
Afmetingen:	Env. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm
Gewicht:	Env. 1,7 kg
Handvatten:	Thermisch geïsoleerd
Uitruisting:	Oververhittingsbeveiliging 2 controlelampjes voor „Aan/Uit“ en „Gereed“ Traploze temperatuurregelaar van ca. 100°C (MIN) tot ca. 200°C (MAX) Verwarmingsslangen op drukveren gelagerd Selvlak voor verticale bewaring
Toebehoren:	Telkens 1 set uitneembare, vaatwasmachinevaste spuitgegoten aluminiumplaten voor sandwiches, wafels, contactgrilles, gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VOOR UW VEILIGHEID

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
7. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. De basis mag niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moet de basis vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.

10. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
12. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
13. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
14. Dek het apparaat en de platen uit veiligheidsredenen nooit af bijv. met aluminium of plastic folie.
15. Verwarm geen potten en pannen op de bakplaten.
16. Gebruik het apparaat steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
17. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
18. Het snoer moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
19. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
20. Draag het apparaat niet aan het snoer.
21. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
22. Grijp het apparaat alleen bij het handvat om verbrandingen te voorkomen.
23. Vul nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid deeg in het apparaat om het overlopen van het deeg te voorkomen.
24. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verbrandingen te voorkomen.
25. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
26. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
27. Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen.
28. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van letsel door elektrische schokken.

Attentie!
De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik heet, gebruik voor het openen en sluiten daarom uitsluitend het thermisch geïsoleerde handvat.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
3. Spoel alle afneembare onderdelen voor het eerste gebruik in heet water met een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af.
4. Veeg het apparaat met een vochtige doek af. Let erop dat geen water de behuizing binnendringen kan.
5. De stekker in het stopcontact steken.
6. Olie de grillplaat voor het eerste gebruik iets in, het beste met kokosolie of een ander hittebestendig vet en verwarm het apparaat gedurende ca. 10 minuten,
7. De erste sandwich is niet geschikt voor verbruik.
8. Gedurende het widere gebruik is het nie nodig de platen te vetten.
9. Het apparaat is nu bedrijfsklaar.

BEDIENING VAN HET APPARAAT

1. Bevestig aan de binnenkanten van het apparaat telkens 1 plaat van de set, die u wenst te gebruiken doordat u de platen in de houder van het scharnier steekt en stevig aandrukt. Hierbij bewegen de schuifhouders zich licht naar voren.
2. De stekker in het stopcontact (230 V~) steken. Bjide controlelampjes gaan branden. Zolang het apparaat in gebruik is, blijft het rode lampje ingeschakeld. Drai de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur.
3. Terwijl de Multi 3 in 1 voorverwarmt (ca. 5 minuten), de ingrediënten voor de gewenste gerechten gereedzetten.
4. Zodra de noodzakelijke temperatuur bereikt is, gaat het groene signaallampje aan. Dit controlelampje gaat steeds uit, wanneer de beoogde temperatuur gedaald is en het apparaat weer verwarmt.
5. Wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt de gegoten platen met een kleine hoeveelheid olie of boter insmeren.
6. Leg nu ofwel
   - de voorbereide sandwiches in de hiervoor bestemde uitsparingen van de sandwichtoaster of
   - vul het voorbereide deeg voor de wafels op de ruitvormige wafelplaat,of
   - deponeer het te grilleren voedsel op de geribbelde plaat van de contactgrille.
7. Maak het deksel dicht. Bij de bereiding van sandwiches maakt u ook de sluiting aan de handgreep dicht!
8. Om uw snacks for elke momentjes warm te houden, de temperatuur op MIN verminderen, maar niet te lang warm houden.

REINIGUNG EN ONDERHOUD

1. **Voor de reiniging de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.**
2. De afgekoelde verwisselbare platen er uitnemen doordat u de schuifschakelaar naar voren trekt, waarbij de plaat omhoog springt.
3. Wanneer vet onder de platen komt, met een papierdoekje afwissen.
4. De aluminium-spuitgegoten platen kunt u in de vaatwasmachine of met de hand reinigen.
5. Bij sterke korstvorming kunt u de platen ´s nachts inweken.
6. Voor het reinigen van de buitenvlakken gebruikt u een vochtige doek.
7. Gebruik bij de reiniging van het apparaat geen scherpe schuurmiddelen, bijtende reinigingsmiddelen of ovenreinigers.
8. Let erop dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet en opbergt.
9. Wikkel het kabel om de kabelopberging.

SPECIAAL TOEBEHOREN

U kunt via onze klantenservice de volgende wisselplaten nabestellen.

Wisselplaten voor wafels
Art-Nr. 4835670

Wisselplaten voor donuts
Art-Nr. 4835610

AANWIJZINGEN EN RECEPTEN VOOR DE SANDWICHMAKER

Let op: Bij de bereiding van sandwiches steeds de greepsluiting dichtmaken!
Wij aanbevelen en middelhoge tot hoge temperatuurinstelling.

Voor het maken van sandwiches kan iedere broodsoort worden gebruikt - wij adviseren toastbrood. In plaats van verschillende broodsoorten kunt u ook bladerdeeg of gistdeeg gebruiken, dat ook diepgevroren verkrijgbaar is.
Deze deegsoorten rolt u ca. 3 mm dik in 13 cm grote deegvierkanten uit.
Smeer alle broodkanten die op de toastplaten worden gelegd, met een dun laagje boter of margarine in. U zult constateren dat u reeds met enkele ingrediënten (bijv. etensresten) kostelijke snacks gemakkelijk en snel kunt bereiden, waarbij uw fantasie geen grenzen kent: Hiervoor zijn vlees, vis, kaas optimaal, die met uien, tomaten, augurken, champignons en kruiden worden gecombineerd, tot kostelijke sandwiches kunnen worden gemaakt. Of probeer eens van bladerdeeg en vruchten, zoals appels, bananen, ananas, gecombineerd met confiture of chocolade, een kostelijk gebak te vervaardigen. Maar ook een eenvoudig meel-water-deeg, gevuld met een vleesvarce of groente levert een smakelijke snack op.

SANDWICH IDEEEN

Kaas-sandwich
4 plakjes toastbrood, 2 plakjes kaas (bijv. Scheibletten), 2 plakjes gekookte ham
Deze sandwich kunt u variëren doordat u al naargelang de smaak augurken of ananas uit blik toevoegt.Twee met boter gesmeerde plakjes toastbrood (de kant met boter naar onderen) met elk 1 plakje kaas, ham en naar keuze ananas of augurk beleggen. Vervolgens de resterende plakjes toastbrood (kant met boter naar boven) erop plaatsen en de sandwiches in de voorverwarmde sandwichtoaster plaatsen. Het apparaat dichtmaken en ca. 2-3 minuten roosteren.

Chinese rollen
1 TL olie, 2 sjalotten, gewassen en fijngehakt, ½ kleine wortel, geschild en geraspt, 1 TL ketjap, 150 g bonenkiemen, afgedropen (blik), 50 g geschilde garnalen, een beetje sambal oelek, 4 plakjes toastbrood, een beetje gesmolten boter om in te smeren
Olie verhitten en uien kort aanbraden, wortel toevoegen, nogmaals 2 minuten stoven totdat ze een beetje zacht worden. Vervolgens ketjap, bonenkiemen en garnalen toevoegen en laten trekken.
Toastbroodranden verwijderen en het toastbrood met de deegrol zeer dun uitrollen. De onderkant met gesmolten boter insmeren. De vulling gelijkmatig op de plakjes verdelen en er oprollen. Telkens een rol diagonaal in de uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Het deksel sluiten en 2-3 minuten roosteren.

Gevulde deegflappen - Samosas
Voor deze deegflappen kunnen ook kleine hoeveelheden groente worden gebruikt. De vulling kan dien-overeenkomstig worden gevarieerd.
125 g meel, 2 snufjes zout, 3 EL olie, 2 EL water, 150 g in de schil gekookte aardappelen, geschild en in dobbelsteentjes gesneden, 1 EL olie 75 g uien, fijngehakt, 1 ½ TL kerrie, 75 g diepgevroren erwten, ontdooid, 1 TL verse, fijn geraspte gember, 1 kleine chili, ontpit en fijngehakt, 2 EL water, 1 snufje cayennepeper, 2 EL citroensap, gesmolten boter om in te smeren, 2 EL verse, fijngehakte koriander
Meel zeven, zout, olie en water langzaam doorroeren. Evt. wat meer water gebruiken en het deeg goed doorkneden (ca. 10 min.), zodat er een stevige deegbol ontstaat. Deeg met olie insmeren en in een plastic zak ten minste 30 minuten laten rusten. Inmiddels de vulling bereiden. Hiervoor de uien in olie aanbraden, kerrie toevoegen en kort laten doorstoven, vervolgens erwten, gember, chili en water toevoegen en laten doorstoven totdat de erwten gaar zijn. Nu de resterende ingrediënten en de aardappe-len toevoegen en nogmaals 3-4 min. laten smoren. Het deeg uitrollen en in ca. 13 cm grote vierkanten snijden. De voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster met boter insmeren, 2 deegplaten er opleggen en goed vullen. Met twee verdere deegplaten afdekken en met boter insmeren. Het apparaat dichtmaken en de samosas goudbruin bakken.

Appel-rozijnenflappen
15 g boter, 250 g geschilde en uitgeholde appelen, in dobbelsteentjes gesneden, 25 g rozijnen, 1 EL suiker, ½ TL kaneel, 3 EL water, 1 TL citroensap, 250 g bladerdeeg (ontdooid), gesmolten boter om in te smeren

Boter smelten, appels, rozijnen, suiker, kaneel, water en citroensap toevoegen en al roerende, net gaar stoven.

Het bladerdeeg tot een 3 mm dikke plaat uitrollen en in 13 cm grote deegvierkanten snijden. Twee deegplaten met boter insmeren en op de voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Telkens 1 eetlepel vulling op de deegplaten deponeren en met een geboterde deegplaat afdekken.

Het apparaat dichtmaken en ca. 4 min. roosteren totdat het bladerdeeg goudbruin is. Warm serveren.

EENVOUDIGE RECEPTEN

Confiture-snack
4 plakjes brood
2 TL confiture
Met honing of nougatcrème kunnen ook heerlijke snacks worden getoverd.

Leverworst-snack
4 plakjes brood
50 g kalfsleverworst
een beetje mosterd

Salami-snack
4 plakjes brood
2-4 plakjes salami
4 plakjes tomaten

Weense worstjes-snack
4 plakjes brood
1 Weens worstje
2 TL ketchup of mosterd

Boterhamworst-snack
4 plakjes brood
2 plakjes boterhamworst
enkele stukjes augurk

Bloedworst-snack
4 plakjes brood
50 g bloedworst
2 TL mosterd
½ augurk in plakjes

Leverkaas-snack
4 plakjes brood
2 plakjes leverkaas
2 TL mosterd
enkele gebakken uien

Kaas-snack
4 plakjes brood
2 plakjes tilsiter kaas
een beetje paprikapoeder

Omelet-snack
4 halve broodjes of 4 plakjes brood
2 eieren
hieruit omelet maken

PIZZAS

Pizza Salami
4 plakjes wittebrood
4 plakjes peperonisalami
een beetje oregano
2 plakjes kaas
4 plakjes tomaat

Pizza Salami-Champignons
4 plakjes wittebrood
2 TL tomatenpuree
2 plakjes katenspek
een beetje oregano
2 EL champignons (blik)
2 plakjes kaas

TIP:
Alle recepten zijn geschikt voor klassieke pizza-uitrusting: tonijn, mosselen, artisjokken, gebraden runder gehakt, ansjovis enz.

VARIATIES MET KAAS

Walnotenbroodjes
4 plakjes lijnzaadbrood
75 g walnotenkaas
enkele druppels vieux
2 TL kersenconfiture

Schapekaas
4 plakjes wittebrood
75 g schapekaas
4 plakjes tomaat
2 gevulde olijven in schijfjes
oregano / basilicum

Verse kaas
4 plakjes mueslibrood of wittebrood
75 verse kaas (vol vet)
12 gehalveerde, ontpitte druiven

GEVOGELTE

Kip-Ananas
4 plakjes wittebrood
50 g kippevlees
1 EL ananas uit blik
2 EL remoulade

Gevogelte-worteltjes
4 plakjes wittebrood
50 g gevogeltevlees
¼ wortel, fijn geraspt
2 TL remoulade

Gevogelte-maïs
4 plakjes wittebrood
50 g gevogeltevlees
4 TL maïs (blik)
2 TL tomatenpuree

VEGETARISCHE SNACKS

Mexicaans
4 plakjes wittebrood of
4 plakjes maïsbrood
2 EL maïskorrels
2 TL paprika in dobbelsteentjes
2 TL uien, in dobbelsteentjes
enkele sprenkeltjes worcestersaus
een sprenkeltje chilisaus

Aziatisch
4 plakjes wittebrood
4 EL diepvries-chinagroente
een sprenkeltje sojasaus

Leipziger Allerlei
4 plakjes wittebrood
4 EL gemengde groente (erwten, worteltjes, asperges,...)
2 TL zoete room
een beetje soepgroentepoeder
verse gehakte kruiden

VIS EN ZEEBANKET

Mosselen
4 plakjes wittebrood
8 mosselen uit blik
een beetje tomatenpuree
een beetje knoflook
4 plakjes tomaat
een beetje parmezaanse kaas
2 TL kruidenremoulade

Tonijn
4 plakjes wittebrood
50 g tonijn
8 zilveruitjes, gesneden
een beetje tomatenketchup
een beetje mierikswortel

Garnalen
4 plakjes wittebrood
50 g garnalen (blik)
een beetje tomatenpuree
een beetje knoflook
chili, basilicum, enkele druppels citroensap

ASPERGES

Asperges met ham
4 plakjes wittebrood
2 plakjes gekookte ham
2 asperges (blik of rest)
4 TL sauce hollandaise, of
2 plakjes edammer, of
2 plakjes kruidenboter

Asperges met geklopt ei
4 plakjes wittebrood
geklopt ei uit de volgende ingrediënten:
1 ei, 1 EL room, kruiden
2 asperges

Asperges met kalkoenfilet en ei
4 plakjes wittebrood
2 plakjes gerookte kalkoenfilet
1 hardgekookt ei
4 TL sauce hollandaise

EXOTISCHE COMBINATIES MET VRUCHTEN

Hawaii
4 plakjes wittebrood
2 plakjes gekookte ham
2 schijfjes ananas
2 cocktailkersen
2 plakjes Goudse kaas

Mandarijnen-rundertong
4 plakjes wittebrood
2 plakjes rundertong
6-8 mandarijnpartjes (blik)
2 TL kruidenremoulade

Kiwi-rosbief
4 plakjes wittebrood
2 plakjes rosbief
1 kiwi in plakjes
een beetje mangosiroop

ZOETE GERECHTEN VOOR KLEINE EN GROTE SNOEPERS

Aardbeienfantasie
4 plakjes wittebrood
2 TL aardbeienjam
4 verse aardbeien in plakjes
½ TL hagelslag

Hawaii-flappen
4 plakjes muesli-toastbrood
of
4 plakjes wittebrood
2 plakjes ananas
2 TL multivitamine-confiture
1 TL geraspte kokos

Notenkraker
4 plakjes wittebrood of zonnebloemenbrood
2 TL nougatcrème
2 TL gemalen noten
2 TL advocaat

Sinaasappelpunten
4 plakjes toastbrood
4 stukjes pure chocolade
1 TL sinaasappeljam
1 TL sinaasappellikeur
2 plakjes verse sinaasappel
1 TL gesneden amandel

Apentoast
4 plakjes wittebrood
½ banaan
2 TL nougatcrème

Appelpunten
4 plakjes wittebrood
4 TL appelconfiture
of
4 TL appelcompote
1 TL rozijnen
een beetje kaneel

AANWIJZINGEN EN RECEPTEN VOOR WAFELS

Let op: Bij de bereiding van wafels in geen geval de handvatsluiting dichtmaken, omdat anders het deeg er uitloopt! Wij aanbevelen en middelhoge tot hoge temperatuurinstelling.

De recepten zijn telkens goed voor 8-10 wafels.
U kunt alle recepten in plaats van met bloem ook met volkoren tarwe- of dinkelmeel bereiden. Gebruik dan ca. 15% meer vloeistof en laat het deeg 30 minuten opzwellen, voordat u met het bakken begint.
Ter verandering van de smaak kunt u aan de zoete wafels naar keuze 2 cl rum of amaretto, 1 EL geraspte citroenschil, ½ flesje boter-vanillearoma, 3 EL fijn gemalen noten of amandelen toevoegen.
De pittige wafels kunt u naar smaak veranderen door toevoeging van 2-3 EL fijn gehakte kruiden, geraspte kaas of gekookte ham, 1 TL kerrie, kummel of 1 EL lijnzaad.
Bij veel recepten hoeft u de wafelplaten niet in te vetten. Wafeldeeg, dat weinig of geen vet bevat, vergt echter ingevette wafelplaten. Vet met een penseel met hittebestendige margarine in (geen dieetmargarine).
Verhit het apparaat totdat het groene controlelampje gaat branden. Vet evt. de platen in. Vul met een soepsleef een portie deeg op de onderste wafelplaat. Strijk het deeg met een houten lepel over de plaat. Sluit het apparaat en bak de wafels goudbruin.
Wanneer u de eieren scheidt, het eiwit stijf klopt en tot slot door het deeg mengt, krijgt u bijzonder lichte en luchtige wafels (niet bij gistdeeg).

ZOETE WAFELS

Brusselse wafels
150 g boter, 150 g suiker, 2 eieren, 1 pakje vanillesuiker, ca. 375 ml melk, 375 g meel, 1 TL bakpoeder
Wanneer men in plaats van melk mineraalwater neemt, worden de wafels bijzonder knapperig.
Boter, suiker, eieren en vanillesuiker tot schuim roeren. Melk, meel en bakpoeder toevoegen en tot een glad deeg roeren.

Eenvoudige gistwafels
150 g zachte boter, 4 eieren, 350 ml lauwe melk, 1 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 250 g meel, 1 pakje droge gist
Meel en gist mengen. De andere ingrediënten toevoegen en tot een gladde deeg verwerken. Het deeg ca. 20-30 minuten laten rijzen, vervolgens bakken.

Karnemelk-wafels
125 g zachte boter, 4 eieren, 1 EL suiker, ¼ TL kaneel, 1 snufje zout, 250 g meel, 375 ml karnemelk, 1 pakje droge gist
Boter en eieren, suiker, kaneel en zout tot schuim roeren. Meel en karnemelk aan de schuimmassa toevoegen en tot een glad deeg roeren.
Het wafelijzer dient goed te worden ingevet!

Quark-wafels
150 g magere quark, 4 eieren, 100 g zachte boter, 4 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 200 g meel, 150 ml melk
Magere quark met zachte boter, eieren, suiker en vanillesuiker tot schuim roeren. Meel en melk er doorroeren en tot een glad deeg verwerken.
Het wafelijzer dient goed ingevet te worden!

PITTIGE WAFELS

Kaas-wafels
120 g zachte boter of margarine, 3 eidooiers, 5 EL koffiemelk , 1/8 l melk, ½ TL zout, 1 snufje suiker, 75 g geraspte Emmentaler kaas, 200 g bloem of volkorenmeel, 3 stijf geklopte eiwitten, 1 geraspte ui
Boter met eigeel tot schuim kloppen, melk, suiker, zout en kaas en meel er doorroeren. Geklopt eiwit eraan toevoegen. De geraspte ui pas vlak voor het bakken doormengen, omdat anders het deeg bitter wordt.

Wortel-wafels
150 g zachte boter, 2 EL suiker, 4 eieren, 100 g fijngeraspte worteltjes, 1 snufje kaneel, 1 snufje zout, 250 g meel
Alle ingrediënten tot een gladde deeg roeren.
In plaats van worteltjes zijn ook courgettes geschikt.

WAFELS VOOR PERSONEN DIE ALLERGISCH TEGEN GLUTEN ZIJN

Maïs-wafels
3 eieren, 50 g zachte boter, 3 EL honing, 1 EL ahorn-siroop, 150 ml melk, 200 g maïsmeel, 100 g gesneden amandel
Alle ingrediënten tot een glad deeg verwerken en voor het bakken ca. 15 minuten laten rijzen.
Het wafelijzer dient bij dit deeg te worden ingevet!

Rijstwafels
150 g melkrijst, 600 ml melk, 1 EL suiker, 30 g boter, 4 eieren, ½ TL kaneel, 1 snufje zout
Uit melkrijst, melk, suiker en boter een rijstebrij koken en laten afkoelen. Eieren, kaneel en zout door de brei roeren.
Het wafelijzer dient goed ingevet te worden!

Aardappelwafels
675 g rauwe, fijn geraspte aardappelen, 2 rauwe, fijn geraspte/gehakte uien, 4 eieren, 2 snufjes zout, 2 EL zure room, 5 EL fijngehakte peterselie, 100-125 g aardappelzetmeel
Aardappelen en uien met de ESGE-staafmixer fijnhakken of fijn raspen en goed mengen met de overige ingrediënten.
Het wafelijzer dientgoed ingevet te worden!

AANWIJZINGEN EN RECEPTEN VOOR DE CONTACTGRILLE

Wij aanbevelen en middelhoge tot hoge temperatuurinstelling.

De contactgrille altijd goed voorverwarmen (totdat het groene controlelampje gaat branden). Pas dan het te grilleren voedsel er opleggen. U kunt de gerechten in het open geklapte apparaat grilleren. Wanneer u contactgrilleren wilt, klapt u de bovenste grilplaat op het te grilleren materiaal, dan realiseert u een snelle en gelijkmatige garing. Uw vleesgerechten worden optimaal gegrilleerd, wanneer het te grilleren voedsel een dikte van 1,5-3 cm heeft. De in de recepten genoemde tijden gelden voor contactgrilleren aan beide kanten. De handvatsluiting kunt u bij het contactgrilleren niet dichtmaken.
De navolgende recepten zijn voor 1–2 personen bestemd.

VLEESGERECHTEN

Medaillons met peperboter
4 varkensmedaillons, 125 g boter, 3 EL ingelegde groene peperkorrels, 1 TL druppels citroensap, zout, peper
De boter met citroensap en zout tot schuim roeren, peperkorrels er doorroeren, de boter tot een rolletje vormen en op een koele plaats zetten. De medaillons schoonmaken en droog betten, aan beide kanten in de voorverwarmde grille ca. 3-5 minuten grilleren, vervolgens zouten en peperen. Met een schijfje peperboter serveren.
Tip: Zeer goed hierbij smaakt ook kruidenboter.

Kalkoenschnitzel met kruiden
2 kleine kalkoenschnitzels, 1 bosje gemengde kruiden (peterselie, tijm, marjolein, rozemarijn enz.), 2 EL olie, 1 EL citroensap, zout, peper
Schnitzel droog betten. De kruiden fijnhakken en met olie en citroensap aanroeren. De schnitzels in de marinade 2-3 uur in de koelkast laten trekken, hierbij meerdere keren omdraaien.
Schnitzels laten afdruipen en in de voorverwarmde grille ca. 8 minuten van beide kanten grilleren.

Ananas-steak
½ verse ananas, 1 teentje knoflook, ½ TL gemalen koriander, cayennepeper, 2 kleine runderfiletsteaks, 2 TL olie, 4 EL crème fraîche, zout, peper
Een kwart ananas met de ESGE-staafmixer pureren, met koriander en cayennepeper kruiden. De resterende ananas in de koelkast bewaren.
De steaks in de ananaspuree leggen en gedurende de nacht in de koelkast marineren.
Een kwart ananas in reepjes snijden. Het vlees droog betten, met olie insmeren en aan alle kanten 3-5 minuten grilleren. Reepjes ananas kort meegrilleren.
De puree aan de kook brengen, met crème fraîche verfijnen. De steaks kruiden, een beetje boter er opleggen en met de ananaspuree serveren.

Lamspiesjes met knoflook
300 g lamsvlees uit de bout of lende, 1 kleine ui, 2 teentjes knoflook, 3 EL olijfolie, 2 EL kruidenazijn, zout, peper, 2 twijgjes tijm, 1 twijg rozemarijn, 1 laurierblad, 1 rode paprika, 2 stevige, in vieren gedeelde tomaten, 100 g yoghurt, 1 EL crème fraîche, 1 TL citroensap, 1-2 EL fijngehakte, verse pepermunt
Het vlees in hapklare stukjes snijden. De uien in kleine dobbelsteentjes snijden, de knoflook persen. Azijn en olie er doorroeren, zouten en peperen. Tijmblaadjes en rozemarijnnaalden van de twijgjes trekken en samen met het laurierblad toevoegen. Het vlees gedurende een nacht in de koelkast marineren.
Gereinigde paprika, vlees en tomaten afwisselend op houten spiesjes steken en in de voorverwarmde grille aan beide kanten 4-5 minuten grilleren.
Yoghurt met crème fraîche, citroensap en pepermunt door elkaar heen roeren, met zout en peper verfijnen en bij de spiesjes serveren.
TIP: Mocht u geen verse pepermunt krijgen, dan kunt u ook gedroogde gebruiken.

Kippenspiesjes met fruit
300 g kipfilet, 2 middelgrote uien, 1 zure appel, 1 stevige, rijpe banaan, citroensap, 1 EL pindaolie, zout, peper, kerrie
Het kippevlees in hapklare dobbelsteentjes snijden. De uien in vieren delen, de appels

schillen en in acht stukken verdelen. De bananen in ca. 3 cm lange stukjes snijden. Het fruit met citroensap besprenkelen.
Alle ingrediënten afwisselend op houten spiesjes steken, met olie insmeren en aan beide kanten in de voorverwarmde grille ca. 10 minuten grilleren. Met zout, peper en kerrie kruiden en voor het serveren kort laten staan.

VISGERECHTEN

Kruidenforel
2 kleine forellen, 2 EL peterselie, 2 TL citroensap, zout, peper, boter
Vis schoonmaken, met citroen van binnen zuren, peterselie in de buikholte vullen, met vloeibare boter dun insmeren, grilleren en voor het serveren met zout en peper kruiden.

Gegrilleerde zalm met citroenboter
2 kleine schijfjes zalm, 2 TL citroensap, 2 EL zachte boter, 1 TL geraspte citroenschil, zout, peper
Vis schoonmaken, met citroen schoonmaken, zouten, peperen en grilleren. Boter met citroenschil mengen, op de gegrilleerde zalm toebereiden en serveren.

VEGETARISCHE LEKKERNIJEN

Gegrilleerde aubergines en courgettes
1 lange aubergine, zout, 2 kleine courgettes, 4 EL olijfolie of kruidenolie, peper
Bij aubergines en courgettes het stengelbegin er uitsnijden. De aubergines overlangs in ca. 1 cm dikke plakjes snijden, zouten en 30 min. laten trekken. Vervolgens afspoelen en droog betten.
Courgettes eveneens overlangs in 1 cm dikke plakken snijden en licht zouten.
Aubergine- en courgetteplakjes met olie instrijken en in de voorverwarmde grille van beide kanten knappend grillerend.
Hierbij passen voortreffelijk een aïoli of een yoghurt-mint-saus en stokbrood.

Mediterrane groentespies
2 kleine courgettes, 6 kleine uien, 2 stronken bleekselderij, 6 artisjokken (blik), 6 cocktailtomaten, 125 g room, citroensap, zout, peper, 1 bakje Oostindische kers
De courgettes in 2-3 cm dikke plakjes snijden. De uien halveren, bleekselderij pellen en in 2-3 cm lange stukken snijden. Artisjokken laten afdruipen en halveren. Tomaten halveren.
Alle ingrediënten afwisselend op de houten spiesjes steken en van beide kanten in de voorverwarmde grille 3-4 min. grilleren.
Room stijf kloppen, met citroensap, zout en peper kruiden met blaadjes Oostindische kers garneren.

Geestrijke ananas
4 plakjes ananas , 4 TL kersenbrandewijn, 1 EL boter, 2 TL lichte honing, 1 snufje gemalen koriander
Plakjes ananas laten afdruipen en er kersenbrandewijn overheen sprenkelen. 30 min. laten trekken.
Boter en honing in een pan verhitten, met koriander kruiden. De plakjes ananas in de voorverwarmde grille van beide kanten bruin laten worden, hierbij steeds weer met het boter-honing-mengsel smeren.
Met slagroom of een bolletje vanille- of ananasijs serveren.

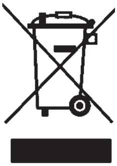
Gebraden appel
1 grote appel, citroensap, 25 g boter, 4 TL vloeibare honing, 1 snufje gemalen kruidnagel, 1 mespunt kaneel, 1 TL suiker
De appel schillen, het klokhuis er uitsteken en in 1 cm dikke plakjes snijden. De appelschijfjes met citroensap besprenkelen en laten trekken.
Boter en honing in een pan verhitten, met kruidnagel-poeder kruiden.
De plakjes appel in de voorverarmde grille van beide kanten grillerern, daarbij steeds weer in-smeren met het honing-boter-mengsel instrijken.
Kaneel en suiker mengen en de plakjes appel ermee bestroien. Daarbij past half stijf geklopte room.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

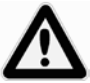
ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48356

DATI TECNICI

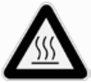
Potenza:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Cavo:	Ca. 100 cm
Corpo:	Acero/plastico, resistente alle alte temperature
Ingombro:	Ca. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm
Peso:	Ca. 1,7 kg
Impugnature:	Isolanti
Dotazione:	Protezione contro il surriscaldamento 2 spie di controllo di ACCESO/SPENTO e PRONTO Temperatura a regolazione continua di ca. 100°C (MIN) a ca. 200°C (MAX) Serpentini termici inseriti su molle di compressione Superficie per una comoda conservazione verticale
Accessori:	1 set ciascuno di piastre estraibili in alluminio pressofuso lavabili in lavastoviglie per sandwich, waffel & griglia a contatto, istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
8. La base non deve entrare in contatto con acqua né con altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.
9. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
10. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
11. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.

- angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
- aziende agricole,
- all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
- in pensioni private o appartamenti di vacanza.

12. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
13. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
14. Per motivi di sicurezza, non coprire per nessun motivo l'apparecchio e le piastre con fogli di alluminio o pellicole di plastica.
15. Non riscaldare pentole o padelle sulle piastre di cottura.
16. Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie libera, piana e resistente alle alte temperature.
17. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
18. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non essere tirato o da inciamparci.
19. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
20. Non afferrare la base dal cavo di alimentazione.
21. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
22. Afferrare l'apparecchio solo dal manico onde evitare bruciature.
23. Non versare mai una quantità eccessiva di impasto nell'apparecchio, onde evitare che l'impasto fuoriesca.
24. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare bruciature.
25. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche o produttori, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
26. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
27. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
28. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
29. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

Attenzione!
Le superfici dell'apparecchio si riscaldano molto, quindi si raccomanda di aprire e chiudere l'elettrodomestico solo dall'impugnatura atermica.

Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Verificare che ci siano tutti gli accessori.
3. Lavare gli accessori estraibili in acqua calda con un detersivo delicato, risciacquare con acqua e asciugare bene.
4. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e asciugare con cura.
5. Inserire la spina nella presa di corrente. Riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti. Pulire le piastre con un panno umido.
6. Il primo toast o waffel preparato con la tostiera non deve essere consumato e dovrebbe essere gettato.
7. Durante gli utilizzi successivi non è necessario ungere nuovamente le piastre.
8. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

UTILISAZIONE

1. Fissare all'interno dell'apparecchio le piastre che si desidera utilizzare, inserendole nel supporto della cerniera e premendo con forza. Per farlo, spostare leggermente i supporti scorrevoli in avanti.
2. Inserire la spina nella presa di corrente (alimentazione 230 V~, 50 Hz). Entrambe la spia di controllo rosso si accendono. Ruotare l'interruttore sul livello di temperatura desiderato.
3. Mentre il Multi 3 in 1 si scalda (ca. 5 minuti), preparare gli ingredienti da cuocere.
4. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la luce verde si accendero. Questa spia di controllo si accende quando la temperatura impostata scende e l'apparecchio ricominicia a scaldare.
5. Al primo utilizzo spennellare le piastre con una piccola quantità d'olio o burro.
6. A questo punto appoggiare
   - i panini negli appositi alloggiamenti della tostiera con le piastre da sandwich, oppure
   - versare l'impasto per i waffel sull'apposita piastra a dadini, oppure
   - disporre gli ingredienti da grigliare sulla piastra scanalata da griglia a contatto.
7. Chiudere il coperchio. Durante la preparazione dei panini, bloccare anche la chiusura dell'impugnatura.
8. Per porre in caldo per poco ridurre la temperatura a MIN.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina della corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.**
2. Estrarre le piastre raffreddate, tirando in avanti l'interruttore scorrevole. A questo punto la piastra si solleva.
3. Se sovesse fuoriuscire del grasso nella base del corpo, per esempio perché la farcitura del panino non era sufficientemente distante dal bordo del pane, è possibile pulirlo con un panno da cucina dopo aver estratto le piastre, quando l'apparecchio è ancora tiepido.
4. Le piastre in alluminio pressofuso possono essere lavate in lavastoviglie o a mano.
5. In caso di incrostazioni ostinate, lasciare in ammollo le piastre per tutta la notte.
6. Pulire l'apparecchio con un panno umido e ben strizzato.
7. Prima di riporre l'apparecchio, tutte le sue parti devono essere asciutte.
8. Per risparmiare spazio, avvolgere il cavo nell'apposito vano sulla base dell'apparecchio. L'apparecchio può essere riposto e conservato in posizione verticale.

ACCESSORI SUPPLEMENTARI

È possibile ordinare i seguenti ricambio contattando il nostro servizio clienti.

Piastre intercambiabili
per waffel
Art-Nr. 4835670

Piastre intercambiabili per
donuts
Art-Nr. 4835610

SUGGERIMENTI E RICETTE PER LA TOSTIERA CON PIASTRA PER SANDWICH

Attenzione: Durante la preparazione dei panini, bloccare anche la chiusura dell‘impugnatura!
Si consiglia di utilizzare una temperature media a alta.

Per la preparazione dei panini si può utilizzare qualsiasi tipo di pane. Noi suggeriamo il pane da toast.
Anziché il pane è possibile utilizzare anche pasta sfoglia o pasta lievitata, disponibile in commercio anche surgelata.
Lavorare l’impasto fino a raggiungere uno spessore di circa 3 mm e formare dei grandi quadrati di 13 cm.
Spalmare su entrambi i lati delle fette da disporre sulle piastre un po’ di burro o margarina.

Bastano pochi ingredienti (p.e.: rimasugli dei pasti) per preparare degli snack gustosi in modo semplice e veloce. Carne, pesce, formaggio, affettati abbinati a cipolla, pomodori, cetrioli sottaceto, funghi e spezie sono ottimi per preparare panini veramente sfiziosi. Oppure vale la pena provare dei dolci deliziosi preparati con pasta sfoglia e frutta come mele, banane e ananas abbinati a marmellata o cioccolato. Ma basta anche una semplice pasta frolla a base di farina, burro e margarina, arricchita con un ripieno di carne o verdure per realizzare degli stuzzichini gustosi.
Nel farcire i panini, accertarsi che il pane abbia le stesse dimensioni delle piastre e che la farcitura disti dai margini circa 1 cm, onde evitare che il formaggio scivoli e fuoriesca.

ALCUNE IDEE PER PREPARARE DEI PANINI DELIZIOSI

Panino al formaggio

4 fette di pane da toast, 2 fette di formaggio (p.e. sottilette), 2 fette di prosciutto cotto
È possibile variare questo panino, aggiungendo cetrioli sottaceto o ananas in scatola a seconda dei gusti.
Farcire due fette di pane da toast imburrate (la parte imburrata verso il basso) con una fetta di formaggio, prosciutto e ananas o cetrioli a scelta.
Infine sovrapporre le rimanenti fette di toast (parte imburrata verso l’alto) e mettere i panini nella tostiera con le piastre da sandwich preriscaldate. Chiudere l’apparecchio e tostare per circa 2-3 minuti.

Panino Chutney - Ricotta/Mascarpone

4 fette di pane da toast, 100 g di ricotta o mascarpone, 1 uovo, chutney (p.e. Mango Chutney), sale e pepe
Mescolare la ricotta/il mascarpone con uova, sale e pepe. Porre due fette di pane da toast imburrate (con il lato imburrato verso il basso) sugli appositi alloggiamenti della piastra. Con un cucchiaio formare un leggero avvallamento nel pane. Versare gli ingredienti ben amalgamati sul pane e aggiungere il Chutney a piacimento. Infine, appoggiare le fette di pane da toast rimanenti (con la parte imburrata verso l’alto), chiudere l’apparecchio e tostare per circa 2-3 minuti.

Involtini cinesi

1 cucchiaino di olio, 2 cipolle primaverili, lavate e tritate finemente, ½ carota piccola, sbucciata e grattugiata, 1 cucchiaino di salsa di soia, 150 g di germogli di fagiolo, sgocciolati (barattolo), 50 g di granchi spellati, Un po’ di Sambal Oelek, 4 fette di pane da toast
Del burro ammorbidito da spennellare
Riscaldare l’olio e cuocere brevemente le cipolle, aggiungere la carota, cuocere per altri 2 minuti finché si ammorbidiscono leggermente. Quindi aggiungere la salsa di soia, i germogli di fagioli e i granchi e lasciar insaporire.
Togliere i bordi del pane e stendere il toast con un mattarello fino a farlo diventare molto sottile. Spennellare la parte inferiore con il burro ammorbidito. Distribuire la farciura uniformemente sulle fette e arrotolare. Porre un involtino diagonalmente nell’avvallamento della piastra da sandwich, chiudere il coperchio e tostare per 2-3 minuti.

Saccottini alle mele e uva sultanina

15 g di burro, 250 g di mele sbucciate e senza torsolo, tagliate a dadini, 25 g di uva sultanina, 1 cucchiaio di zucchero, ½ cucchiaino di cannella
3 cucchiai di acqua, 1 cucchiaino di succo di limone, 250 g di pasta sfoglia (scongelata), burro ammorbidito da spennellare

Sciogliere il burro e aggiungere la mela, l’uva sultanina, lo zucchero, la cannella, l’acqua e il succo di limone, quindi cuocere mescolando di tanto in tanto.
Lavorare la pasta sfoglia fino a raggiungere uno spessore di 3 mm e formare dei grandi quadrati di 13 cm.
Spennellare due quadrati di impasto con il burro e porre nell’alloggiamento preriscaldato della piastra da sandwich. Distribuire sulla pasta un cucchiaio di farcitura e coprire con un altro quadrato di pasta imburrato.
Chiudere l’apparecchio e tostare per circa 4 minuti fino a doratura. Servire caldo.

RICETTE SEMPLICI

Snack alla marmellata
4 fette di pane da toast
2 cucchiaini di marmellata
Anche con il miele o la crema di cacao e nocciola è possibile creare deliziosi snack.

Snack con salsiccia di fegato
4 fette di pane da toast
50 g di salsiccia di fegato di vitello
Un po‘ di senape

Snack al salame
4 fette di pane da toast
2-4 fette di salame
4 fette di pomodoro

Snack con würstel viennese
4 fette di pane da toast
1 würstel viennese di piccole dimensioni
2 cucchiaini di ketchup o senape

Snack con Leberkäse
4 fette di pane da toast
2 fette di Leberkäse (specialità a base di patè di carne)
2 cucchiaini di senape
Alcune cipolle rosolate

Snack al formaggio
4 fette di pane da toast
2 fette di Tilsiter
Peperoncino in polvere
Snack con formaggio fresco
4 fette di pane da toast
50 g di formaggio fresco alle erbe

Snack al Camembert
4 fette di pane da toast
4 fette di Camembert
Snack all’uovo strapazzato
4 mezzi panini, oppure
4 fette di pane
2 uova
da strapazzare.

PIZZE PICCANTI

Pizza al salamino
4 fette di pane bianco
4 fette di salamino piccante
Un po’ di origano
2 fette di formaggio
4 fette di pomodoro

Pizza con salsiccia affumicata e funghi
4 fette di pane bianco
2 cucchiaini di polpa di pomodoro
2 fette di salsiccia affumicata
Un po’ di origano
2 cucchiai di Champignon (barattolo)
2 fette di formaggio
SUGGERIMENTO:
Tutte le ricette sono abbinabili agli ingredienti classici della pizza: tonno, molluschi, carciofi, carne macinata arrosto, acciughe, ecc.

VARIAZIONI AL FORMAGGIO

Panini alle noci
4 fette di pane con semi di lino
75 g di formaggio alle noci
Alcune gocce di brandy
2 cucchiaini di marmellata alle ciliegie

Formaggio di pecora
4 fette di pane bianco
75 g di formaggio di pecora
4 fette di pomodoro
2 olive ripiene tagliate a fettine
Origano / basilico

Formaggio fresco
4 fette di pane al müsli o pane bianco
75 di formaggio fresco (doppia panna)
12 chicchi d’uva tagliati a metà senza semini

POLLO

Pollo alle carote
4 fette di pane bianco
50 g di carne di pollo o di altra carne bianca
¼ di carota grattugiata finemente
2 cucchiaini di salsa rémoulade

Pollo al mais
4 fette di pane bianco
50 g di carne di pollo o di altra carne bianca
4 cucchiaini di mais dolce in scatola
2 cucchiaini di polpa di pomodoro

Pollo all'ananas
4 fette di pane bianco
50 g di carne di pollo
1 cucchiaio di ananas in scatola
2 cucchiai di salsa rémoulade

VEGETARIANO – BUONO E LEGGERO

Messicano
4 fette di pane bianco o al mais
2 cucchiai di chicchi di mais
2 cucchiaini di peperoncino tagliato a dadini
2 cucchiaini di cipolla, tagliata a dadini
Salsa Worcester, Salsa al Chili

Leipziger Allerlei
4 fette di pane bianco
4 cucchiai di verdura mista (piselli, carote, asparagi,...)
2 cucchiaini di panna dolce
Un pizzico di spezie in polvere per minestre
Erbe aromatiche fresche tritate

Asiatico
4 fette di pane bianco
4 cucchiai di verdura cinese surgelata
Qualche goccia di salsa di soia

COMBINAZIONI ESOTICHE DI FRUTTI

Hawaii
4 fette di pane bianco
2 fette di prosciutto cotto
2 fette di ananas
2 ciliegie da cocktail
2 fette di formaggio Gouda

Lingua di manzo ai mandarini
4 fette di pane bianco
2 fette di lingua di manzo
6-8 spicchi di mandarino (barattolo)
2 cuc. di rémoulade alle erbe

Roastbeef al kiwi
4 fette di pane bianco
2 fette di roastbeef
1 kiwi tagliato a fettine
Un po' di sciroppo al mango

PESCE E FRUTTI DI MARE

Molluschi
4 fette di pane bianco
8 molluschi in scatola
Un po‘ di polpa di pomodoro
Un po' d‘aglio
4 fette di pomodoro
Un po' di parmigiano
2 cucchiaini di rémoulade alle erbe

Gamberi
4 fette di pane bianco
50 g di gamberi in scatola
Un po‘ di polpa di pomodoro
Un po' d‘aglio
Chili, basilico, qualche goccia di succo di limone

Tonno
4 fette di pane bianco
50 g di tonno
8 cipolle tagliate
Un po‘ di ketchup al pomodoro
Un po' di rafano

PESCE E FRUTTI DI MARE

Asparagi con prosciutto
4 fette di pane bianco
2 fette di prosciutto cotto
2 asparagi (barattolo o rimasugli)
4 cucchiaini di salsa hollandaise, oppure
2 fette di formaggio Edamer, oppure, 2 fette di burro alle erbe

Asparagi con uovo strapazzato
4 fette di pane bianco
Uovo strapazzato con i seguenti ingredienti:
1 uovo
1 cucchiaio di panna
Erbe aromatiche
2 asparagi

Asparagi con petto di tacchino e uovo
4 fette di pane bianco
2 fette di petto di tacchino affumicato
1 uovo sodo
4 cucchiaini di salsa hollandaise

DOLCEZZE PER GOLOSI GRANDI E PICCOLI

Sogno alla fragola
4 fette di pane bianco
2 cucchiaini di marmellata alla fragola
4 fragole fresche tagliate a fettine
½ cucchiaino di scaglie di cioccolato

Saccottini Hawaii
4 fette di pane per toast al müsli o pane bianco
2 fette di ananas
2 cucchiaini di confettura multivitaminica
1 cucchiaino di scaglie di cocco

Schiaccianoci
4 fette di pane bianco o al girasole
2 cucchiaini di crema di cacao e nocciola
2 cucchiaini di nocciole tritate
2 cucchiaini di liquore all'uovo

Triangolini all'arancia
4 fette di pane da toast
4 pezzettini di cioccolato fondente
1 cucchiaino di marmellata all'arancia
1 cucchiaino di liquore all'arancio
2 fette di arancia fresca
1 cucchiaino di mandorle tagliate a foglie sottili

Toast delle scimmiette
4 fette di pane bianco
½ banana
2 cucchiaini di crema di cacao e nocciola

Triangolini alla mela
4 fette di pane bianco
4 cucchiaini di marmellata alla mela
o composto di mela
1 cucchiaino di uva sultanina
Un po' di cannella

SUGGERIMENTI E RICETTE PER LA TOSTIERA CON PIASTRA PER WAFFEL

Attenzione: Durante la preparazione dei waffel, per nessun motivo chiudere la maniglia, onde vitare che l'impasto fuoriesca! Si consiglia di utilizzare una temperature media a alta.

Le ricette sono per 8-10 waffel ciascuna

Anziché con farina di grano tutte le ricette possono essere preparate con farina di frumento o farina integrale di farro. In tal caso utilizzare circa il 15% di liquido in più e lasciare lievitare l'impasto per 30 minuti prima di cominicare con la cottura.

Per variare il sapore delle ricette è possibile aggiungere ai waffel dolci a scelta 2 cl di rum o ama¬retto, 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata, ½ fialetta di aroma di vaniglia al burro, 3 cucchiai di noci o mandorle tritate.

I waffel piccanti possono essere insaporiti aggiungendo 2-3 cucchiai di erbe aromatiche tritate finemente,

formaggio grattugiato o prosciutto cotto, 1 cucchiaino di curry, cumino o 1 cucchiaio di semi di lino.

In molte ricette non è necessario ungere le piastre dei waffel. Con gli impasti che contengono poco grasso, o non ne contengono affatto, è necessario ungere le piastre. Per farlo, utilizzare un pennello con margarina resistente alle alte temperatura (non usare margarina dietetica).

Riscaldare l'apparecchio finché la spia verde si accendero. Ungere se necessario le piastre. Versare sulla piastra per waffel inferiore una porzione di impasto servendosi di un mestolo. Spalmare bene l'impasto sulla piastra con un cucchiaio in legno. Chiudere l'apparecchio e cuocere i waffel finché assumono un colorito dorato.

Se nel separare le uova si montano a neve gli albumi ben solidi e li si aggiunge all'impasto solo alla fine, si ottengono dei waffel molto soffici e leggeri (non con pasta lievitata).

Si ricorda che i waffel di Bruxelles diventano più spessi dei waffel tradizionali e per questo motivo devono essere fatti cuocere più a lungo.

WAFFEL DOLCI

Waffel di Bruxelles
150 g di burro,, 150 g di zucchero, 2 uova, 1 confezione di zucchero vanigliato, Circa 375 ml di latte, 375 g di farina, 1 cucchiaino di polvere lievitante
Se anziché il latte si usa l'acqua minerale, i waffel diventano particolarmente croccanti.
Mescolare burro, zucchero, uova e zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto spumoso. Aggiungere latte, farina e polvere lievitante e mescolare il tutto finchè si eliminano tutti i grumi.

Waffel al lievito semplici
150 g di burro , 4 uova, 350 ml di latte tiepido, 1 cucchiaio di zucchero, 1 confezione di zucchero vanigliato, 250 g di farina, 1 confezione di lievito secco
Mescolare farina e lievito. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare fino a ottenere un impasto senza grumi. Lasciar riposare l'impasto per circa 20-30 minuti, quindi cuocere.

Waffel al latticello
125 g di burro ammorbidito, 4 uova, 1 cucchiaio di zucchero, ¼ di cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale, 250 g di farina, ,375 ml di latticello, 1 confezione di lievito secco
Mescolare burro, uova, zucchero, cannella e sale fino a ottenere un impasto spumoso. Aggiungere il latticello e la farina all'impasto schiumoso e mescolare il tutto finchè si eliminano i grumi.
Si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

WAFFEL SOSTANZIOSI

Waffel al formaggio
120 g di burro ammorbidito o margarina, 3 tuorli, 5 cucchiai di latte condensato, 1/8 l di latte, ½ cucchiaino di sale, 1 pizzico di zucchero, 75 g di formaggio Emmental grattugiato, 200 g di farina di grano o integrale, 3 albumi montati bene a neve, 1 cipolla grattugiata
Mescolare il burro e il tuorlo fino a farne un'impasto schiumoso, quindi aggiungere latte, zucchero, sale, formaggio e farina. Incorporare gli albumi montati a neve. Aggiungere la cipolla grattugiata solo poco prima della cottura, altrimenti l'impasto diventa amarognolo.

Waffel alle carote
150gdiburroammorbidito,2cucchiaidizucchero, 4 uova, 100 g di carote grattugiate finemente, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, 50 g di farina
Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso.Anziché carote è possibile usare delle zucchine.

WAFFEL PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

Si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

Waffel al mais
3 uova, 50 g di burro, 3 cucchiai di miele, 1 cucchiaio di sciroppo d'acero, 150 ml di latte, 200 g di farina di mais, 100 g di mandorle tagliate a foglie sottili
Lavorare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto uniforme e lasciare riposare per circa 15 minuti prima della cottura.

Waffel al riso
150 g di riso dolce al latte, 600 ml di latte, 1 cucchiaio di zucchero, 30 g di burro, 4 uova, ½ cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale
Cuocere un impasto mescolando riso dolce al latte, latte, zucchero e burro, quindi lasciare raffreddare. Incorporare uova, cannella e sale.

Waffel alle patate
675 g di patate crude grattugiate finemente, 2 cipolle crude grattugiate finemente o tritate, 4 uova, 2 pizzichi di sale, 2 cucchiai di panna da cucina, 5 cucchiai di prezzemolo tritato finemente, 100-125 g di amido di patate
Tritare finemente le patate e le cipolle con il frullatore o grattugiare finemente, quindi mescolare gli altri ingredienti.

SUGGERIMENTI PER LA TOSTIERA CON PIASTRA PER GRIGLIA A CONTATTO

Si consiglia di utilizzare una temperature alta.

Riscaldare bene la griglia a contatto (finché rimane accesa la spia verde). Solo dopo collocare gli ingredienti da grigliare. È possibile cuocere i cibi tenendo l'apparecchio aperto. Se si desidera cuocere con la griglia a contatto, abbassare la piastra superiore sugli ingredienti. In questo modo si ottiene una cottura veloce e omogenea. I piatti di carne si cuociono al meglio se la carne ha uno spessore di 1,5-3 cm. I tempi indicati nelle ricette valgono per una cottura con griglia a contatto su entrambi i lati. Quando si cuoce con la piastra per griglia a contatto non è possibile chiudere il manico.
Le ricette che seguono sono per 1-2 persone.

PIATTI DI CARNE

Medaglioni con burro pepato
4 medaglioni di maiale
125 g di burro, 3 cucchiai di grani di pepe verde, 1 cucchiaino di succo di limone in gocce, sale e pepe
Amalgamare il succo di limone e il sale fino a farne una schiuma, aggiungere il pepe, il burro, farne un rotolo e mettere in frigorifero. Pulire i medaglioni e asciugarli tamponandoli, grigliare su entrambi i lati sulla griglia preriscaldata per circa 3-5 minuti, quindi salare e pepare. Servire con una fetta di burro pepato.
Suggerimento: ottimo da servire anche con burro alle erbe.

Spiedini al pollo con frutta
300 g di filetto di petto di pollo, 2 cipolle di medie dimensioni, 1 mela acidula, 1 banana solida e matura, succo di limone, 1 cucchiaio di olio di arachide, sale, pepe, curry
Tagliare il petto di pollo a dadini della dimensione di un boccone. Tagliare le cipolle in quattro parti, sbucciare le mele e tagliarle in otto parti. Tagliare le banane in pezzi lunghi circa 3 cm. Spruzzare sulla frutta il succo di limone.
Infilare gli ingredienti in ordine sparso su spiedini in legno, cospargere di olio e grigliare su entrambi i lati sulla griglia preriscaldata per circa 10 minuti. Aromatizzare con sale, pepe e curry. Lasciare riposare brevemente prima di servire.

Fettina di tacchino alle erbe aromatiche
2 fettine piccole di tacchino, 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (prezzemolo, timo, maggiorana, rosmarino, ecc.), 2 cucchiai di olio, 1 cucchiaio di succo di limone, sale e pepe
Asciugare la fettina tamponandola. Tritare finemente le erbe aromatiche e mescolarle con olio e succo di limone. Lasciare marinare le fettine per 2-3 ore in frigorifero, girandole più volte. Far asciugare le fettine e cuocere sulla griglia preriscaldata per circa 8 minuti su entrambi i lati.

Bistecca all'ananas
½ ananas fresco, 1 spicchio d'aglio, ½ cucchiaino di coriandolo macinato, pepe Cayenne, 2 bistecche di manzo piccole, 2 cucchiaini di olio, 4 cucchiai di crème fraîche, sale e pepe
Frullare un quarto d'ananas con il frullatore a immersione ESGE fino a farne una crema e aromatizzare con coriandolo e pepe Cayenne. Porre l'ananas rimanente in frigorifero.
Appoggiare le bistecche nella crema all'ananas e fare marinare per tutta la notte in frigorifero.
Tagliare un quarto di ananas a striscioline. Asciugare tamponando la carne, cospargere d'olio e grigliare su ogni lato per 3-5 minuti. Grigliare brevemente anche le striscioline di ananas.
Fare bollire la crema e impreziosire con la Crème fraîche. Aromatizzare le bistecche e servire con burro e la crema all'ananas.

Spiedini di carne macinata orientali
150 g di carne macinata di manzo,, 150 g di carne macinata di agnello, 1 cipolla di medie dimensioni, 2 cucchiai di erbe aromatiche tritate finemente (a scelta salvia, menta piperita, timo, rosmarino, prezzemolo, ecc.), 2 spicchi d'aglio, 1 uovo, sale e pepe
Tritare finemente le cipolle, spremere l'aglio. Impastare la carne macinata con erbe, cipolla, aglio e uova, quindi aromatizzare con sale e pepe. Dare all'impasto la forma di piccoli würstel della dimensione di un pollice, infilare negli spiedini di carne e grigliare su entrambi i lati sulla griglia preriscaldata. Quindi cospargere di tanto in tanto con olio d'oliva.

Spiedini di agnello all‘aglio

300 g di carne di agnello (coscia o lombata)

1 cipolla piccola, 2 spicchi d’aglio, 3 cucchiai di olio d’oliva, 2 cucchiai di aceto alle erbe, sale e pepe, 2 rametti di timo, 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di alloro, 1 peperone rosso, 2 pomodori ben solidi tagliati in quattro parti, 100 g di yogurt; 1 cucchiaio di Crème fraîche; 1 cucchiaino di succo di limone, 1-2 cucchiai di menta piperita fresca tritata finemente

Tagliare la carne in pezzettini della dimensione di un boccone. Tagliare la cipolla a dadini sottili e spremere l’aglio. Mescolare con aceto e olio, salare e pepare. Togliere le foglie di timo e di rosmarino dai rami e aggiungerli assieme alla foglia di alloro. Lasciare marinare la carne nel frigorifero per tutta la notte.

Infilare i peperoni puliti, la carne e il pomodoro alternativamente negli spiedini in legno e fare cuocere su entrambi i lati sulla griglia preriscaldata per 4-5 minuti.

Mescolare lo yogurt con la Crème fraîche, il succo di limone e la menta piperita, insaporire con sale e pepe e servire assieme agli spiedini.

PESCE

Salmone grigliato con burro al limone

2 fettine di salmone, 2 cucchiaini di succo di limone, 2 cucchiai di burro ammorbidito, 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata, sale e pepe

Pulire il pesce, insaporire con il limone, salare, pepare e grigliare. Mescolare il burro con la scorza di limone, versare sul salmone grigliato e servire.

Trota alle erbe aromatiche

2 piccole trote, 2 cucchiai di prezzemolo, 2 cucchiaini di succo di limone, sale, pepe, burro

Pulire il pesce, cospargervi all’interno il succo di limone e riempire il ventre con il prezzemolo, cospargere con burro fuso, grigliare e servire dopo aver aromatizzato con sale e pepe.

SPECIALITÀ VEGETARIANE

Melanzane e zucchine grigliate

1 melanzana allungata, sale, 2 zucchine piccole, 4 cucchiai di olio d’oliva o alle erbe, pepe

Togliere lo stelo dalla melanzana e dalle zucchine. Tagliare la melanzana per il lungo in fette dello spessore di 1 cm, salare e lasciare riposare per 30 minuti. Quindi lavare e asciugare tamponando per bene.

Tagliare anche le zucchine per il lungo in fette da 1 cm di spessore e salare leggermente.

Spennellare le fette di melanzane e zucchine con olio e cuocere sulla griglia preriscaldata su entrambi i lati fino a farle diventare croccanti.

Ottimo piatto da abbinare con salsa aioli o menta e yogurt e baguette.

Spiedino alle erbe mediterraneo

2 zucchine piccole, 6 cipolle piccole, 2 gambi di sedano, 6 fondi di carciofo in scatola, 6 pomodori da cocktail, 125 g di panna, succo di limone, sale e pepe del crescione

Tagliare le zucchine in fette dallo spessore di 2-3 cm. Tagliare le cipolle a metà, pelare il sedano e tagliarlo in pezzi da 2-3 cm. Lasciare sgocciolare i carciofi e tagliare a metà. Tagliare a metà i pomodori.

Infilare tutti gli ingredienti alternativamente sugli spiedini e cuocere sulla griglia preriscaldata per 3-4 minuti da entrambi i lati.

Montare la panna, aromatizzare con succo al limone, sale e pepe e decorare con foglie di crescione.

Ananas allo spirito

4 fette di ananas, 4 cucchiaini di acquavite di ciliegie, 1 cucchiaio di burro, 2 cucchiaini di miele chiaro, 1 pizzico di coriandolo macinato

Fare asciugare le fette di ananas e irrorare di acquvite di ciliegie. Lasciar riposare per 30 minuti.

Riscaldare in un pentolino burro e miele, aromatizzare con coriandolo. Dorare le fette di ananas su entrambi i lati nella griglia preriscaldata, irrorando costantemente con la miscela di burro e miele.

Servire con panna montata o una pallina di gelato alla vaniglia o ananas.

Mela cotta

1 mela di grandi dimensioni, succo di limone, 25 g di burro, 4 cucchiaini di miele liquido, 1 pizzico di chiodo di garofano macinato, 1 puntina di cannella, 1 cucchiaino di zucchero

Pelare la mela, togliere il torsolo e tagliare la mela in fette da 1 cm di spessore. Irrorare le fette di mela con succo di limone. Riscaldare il burro e il miele con la polvere di garofano in un padellino.

Dorare le fette di mela su entrambi i lati nella griglia preriscaldata, irrorando costantemente con la miscela di burro e miele.

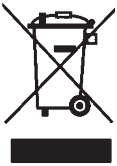
Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell’apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all‘importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all’usura, all’uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL’AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.



Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell’ambiente e della salute.

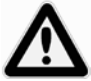
INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48356

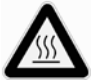
DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Cable:	Ca. 100 cm
Carcasa:	Resistente a temperaturas elevadas
Medidas:	Ca. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm
Peso:	Ca. 1,7 kg
Mangos:	Termoaislantes
Equipamiento del aparato:	Protección de sobrecalentamiento 2 lámparas de control para “Ein/Aus” (encendido/apagado) y “Bereit” (listo) Regulación continua de temperatura 100°C (MIN) do 200°C (MAX) Serpentines calefactores alojados sobre muelles de compresión Superficie de sustentación para almacenamiento vertical
Accesorios:	Por cada set, placas de aluminio fundido a presión extraíbles y aptas para el lavavajillas, para: sándwiches, gofres y grill de contacto, instrucciones de uso

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS


Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.


Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

PARA SU SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
8. La base no debe estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, la base deberá estar seca previo a utilizarla nuevamente.
9. El equipo no debe limpiarse en el lavavajillas.
10. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,

- establecimientos rurales,
- para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
- en pensiones privadas o casas vacacionales.

12. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
13. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
14. Por razones de seguridad, nunca cubra el equipo y las placas con papel de aluminio o film transparente.
15. No caliente cazuelas o sartenes en las placas de la gofrera.
16. Utilice el equipo siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
17. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
18. El cable de alimentación debe tenderse de tal forma que no sea posible tirar del mismo o quedarse enganchado en él.
19. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
20. No transporte el equipo por el cable de alimentación.
21. El equipo sólo es apto para el uso en interiores.
22. Para evitar quemaduras, toque el equipo siempre por el asa.
23. Para evitar que la masa rebose, no rellene el equipo nunca con más de de la cantidad de masa indicada.
24. Para evitar quemaduras, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
25. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
26. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
27. Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.
28. No abra la carcasa del equipo bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.
29. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico de postventa para su debida comprobación y reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

Atención:
La superficie del equipo se calienta durante el funcionamiento, por lo que sólo debe tocar el mango térmicamente aislado para abrir y cerrarlo.

No abra la carcasa del equipo bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

PUESTA EN MARCHA

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Compruebe que se encuentren todos los accesorios especificados.
3. Lave los accesorios desmontables en agua caliente con un detergente suave, enjuáguelos con agua clara y séquelos bien.
4. Limpie la cubierta del aparato con un paño húmedo y séquela minuciosamente.
5. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. Caliente el aparato vacío durante 10 minutos aproximadamente. Limpie a continuación las placas de cocción con un trapo húmedo.
6. El primer pan tostado/gofre que se haga no es apto para su consumo y debería eliminarse.
7. En la utilización sucesiva ya no hará falta engrasar las placas de cocción.
8. Ahora el aparato está listo para funcionar.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Fije una placa del set (que desee utilizar) en las caras interiores del aparato, respectivaente, introduciendo las placas en el soporte de la bisagra y presionándolas firmemente. Con ello se mueven ligeramente hacia delante los soportes corredizos.
2. Conecte el enchufe a una toma de corriente (alimentación de corriente 230 V~, 50 Hz). La lámpara de control roja se enciende. Regule el interruptor al nivel de temperatura deseado.
3. Mientras se precalienta el Multi 3 en 1 (aprox. 5 minutos), prepare los ingredientes para los platos deseados.
4. En cuanto se haya alcanzado la temperatura necesaria, se enciende la lámpara de control verde. Esta lámpara de control se encenderá después siempre que descienda la temperatura prevista y el aparato se caliente.
5. En el primer uso, unte las placas de fundición con una pequeña cantidad de aceite o mantequilla, con ayuda de un pincel.
6. Coloque ahora o bien
   - los sándwiches preparados en las cavidades previstas para ello en la sandwichera, o
   - eche la masa preparada para los gofres en la placa cuadriculada de la máquina de gofres, o
   - ponga los alimentos para hacer al grill sobre la placa acanalada del grill de contacto.
7. Cierre la tapa. ¡En caso de preparar sándwiches cierre también el cierre del mango!
8. Por mantener caliente reducir la temperatura a MIN.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de limpiar el aparato, saque el enchufe de la toma de red y deje enfriar el aparato.**
2. Quite las placas intercambiables, una vez enfriadas, tirando hacia delante el conmutador deslizante. De esta forma salta la placa hacia arriba.
3. Si cayera alguna vez grasa en la parte de abajo de la carcasa, por ej. porque el relleno del sándwich no guardaba suficiente distancia hasta el borde del pan, puede quitarlo con un papel de cocina, después de sacar las placas, mientras el aparato aún esté caliente.
4. Puede lavar las placas de aluminio fundido a presión en el lavavajillas o a mano.
5. En caso de incrustaciones fuertes, ponga en remojo las placas durante la noche.
6. Limpie la carcasa con un trapo húmedo y bien escurrido.
7. Antes de guardar el aparato, todas las piezas deben estar secas.
8. Para ahorrar espacio de almacenamiento, enrolle el cable en el recogecables de la base del aparato. El aparato puede guardarse de canto.

ACCESORIOS OPCIONALES

Podrá pedir los siguientes placas a nuestro servicio técnico de postventa.

Placas intercambiables
para gofres
Art-Nr. 4835670

Placas intercambiables
para donuts
Art-Nr. 4835610

CONSEJOS Y RECETAS PARA LA SANDWICHERA

Atención: ¡En caso de preparar sándwiches cierre siempre el cierre del mango! Recomendamos una temperatura media a alta.

Para elaborar sándwiches se puede usar cualquier clase de pan – le recomendamos pan de molde. En lugar de clases de pan diferentes, usted también puede utilizar hojaldre o masa de levadura, que se pueden adquirir congeladas. Extienda estas masas en cuadrados de masa de 13 cm, de aprox. 3 mm de grosor.

Unte ligeramente con mantequilla o margarina todas las caras del pan que se coloque en las placas de tostado.

Incluso con unos pocos ingredientes (por ej. restos de comida) puede preparar snacks deliciosos, de forma sencilla y rápida. Son apropiados carne, pescado, queso y embutidos, que combinados con cebollas, tomates, pepinillos en vinagre, setas y especias, dan como resultado unos sándwiches exquisitos. O también puede intentar elaborar unas pastas deliciosas de hojaldre y frutas, como manzanas, bananas, piña, combinadas con mermelada o chocolate. Pero también una sencilla pastaflora de harina, mantequilla y margarina, rellena con un relleno de carne o verduras, produce unos sabrosos snacks.

Preste atención al rellenar los sándwiches, de manera que el pan esté cortado a las medidas de las placas y que al cubrirlo quede alrededor un borde libre de 1 cm aprox., ya que en caso contrario podría salirse el queso del relleno.

IDEAS PARA SÁNDWICHES

Sándwich de queso

4 rebanadas de pan de molde, 2 lonchas de queso (p. ej. lonchas de queso para fundir), 2 lonchas de jamón de York

Puede variar este sándwich añadiendo a su gusto pepinillos en vinagre o piña de lata.

Cubra dos rebanadas de pan de molde con mantequilla (la cara con mantequilla hacia abajo) cada una con una loncha de queso, de jamón de York y a elegir entre piña o pepinillos.

A continuación coloque encima las otras rebanadas (la cara con mantequilla hacia arriba) y ponga los sándwiches en la sandwichera precalentada. Cierre el aparato y deje tostar durante 2-3 min. aprox.

Sándwich de Ricotta/Mascarpone - Chutney

4 rebanadas de pan de molde, 100 g de queso Ricotta o Mascarpone, 1 huevo, chutney (p. ej. chutney de mango), sal y pimienta

Mezcle el queso Ricotta/Mascarpone con huevo, sal, y pimienta. Coloque dos rebanadas untadas con mantequilla (la cara con mantequilla hacia abajo) sobre las cavidades de cocción precalentados. Presione una ligero hoyo en el pan con ayuda de una cuchara. Vierta la mezcla en el pan y añada chutney a voluntad. A continuación coloque encima las otras rebanadas (cara con mantequilla hacia arriba), cierre el aparato y tueste aprox. 2-3 min.

Rollitos chinos

1 cucharadita de aceite, 2 cebollas de primavera, lavadas y picadas finamente, ½ zanahoria pequeña, pelada y rallada, 1 cucharadita de salsa de soja, 150 g de brotes de judías, escurridas (lata), 50 g de gambas peladas, un poco de Sambal Oelek, 4 rebanadas de pan de molde un poco de mantequilla derretida para pincelar

Caliente el aceite y rehogue brevemente las cebollas, incorpore la zanahoria y siga rehogando 2 minutos más, hasta que se reblandezcan ligeramente. Después incorpore la salsa de soja, los brotes de judías y las gambas, y reserve.

Quite la corteza de las rebanadas y extienda éstas con el rodillo hasta que queden muy finas. Con ayuda de un pincel, pinte la cara inferior con mantequilla derretida. Reparta el relleno uniformemente sobre las rebanadas y enrolle. Coloque un rollito diagonalmente en cada cavidad de la sandwichera, respectivamente, cierre la tapa y deje tostar 2-3 min.

Bolsitas de manzana y pasas sultanas

15 g de mantequilla, 250 g de manzanas peladas y sin corazón, cortadas en dados, 25 g de pasas sultanas, 1 cs de azúcar, ½ ct de canela 3 cs de agua, 1 ct de zumo de limón, 250 g de hojaldre (descongelado), mantequilla derretida para pincelar

Derrita la mantequilla, incorpore las manzanas, pasas sultanas, azúcar, canela, agua y zumo de limón, y rehogue removiendo de vez en cuando justo hasta que esté a punto.
Extienda el hojaldre hasta formar una hoja de 3 mm de grosor y corte cuadrados de masa de 13 cm de grandes.
Pinte dos hojas de masa con mantequilla y póngalas sobre las cavidades precalentadas de la sandwichera. Añada 1 cucharada sopera de relleno sobre cada hoja de masa y cúbralas con otra hoja de masa untada con mantequilla.
Cierre el aparato y tueste aprox. 4 min., hasta que el hojaldre esté de color marrón dorado. Sirva caliente.

Bolsitas de ternera y jamón
175 g de carne de ternera fría, finamente picada, 75 g de jamón cocido con grasa, finamente picado, 250 g de hojaldre rápido, 1 huevo batido, sal, pimienta recién molida
Mezcle la carne de ternera y el jamón, y éstos a su vez con la sal, la pimienta y el huevo.
Proceda a continuación igual que con las bolsitas de manzana y pasas sultanas.

Bolsitas de masa rellenas - samosas
Para estas bolsitas de masa vamos a gastar pequeñas cantidades de verduras. El relleno puede variarse convenientemente.
125 g de harina, 2 pellizcos de sal, 3 cs de aceite, 2 cs de agua
150 g de patatas cocidas con piel, peladas y cortadas en dados, 1 cs de aceite, 75 g de cebolla, finamente picada, 1 ½ ct de curry, 75 g de guisantes ultracongelados, descongelados, 1 ct de jengibre fresco, finamente rallado, 1 chile pequeño, sin semillas y finamente picado, 2 cs de agua, 1 pizca de pimienta de cayena, 2 cs de zumo de limón, mantequilla derretida para pincelar, 2 cs de cilantro fresco, finamente picado
Tamice la harina, incorpore la sal, el aceite y el agua lentamente. Si es necesario, use más agua, y amase bien la masa (aprox. 10 min.) para que se forme una bola de masa sólida. Ponga aceite a la masa y déjela descansar en una bolsa de plástico aprox. 30 minutos.
Entretanto prepare el relleno. Para ello rehogue la cebolla en aceite, añada el curry y siga rehogando brevemente; después incorpore los guisantes, el jengibre, el chile y el agua, y continúe rehogando hasta que los guisantes estén en su punto. Ahora añada los demás ingredientes y las patatas, y deje rehogar otra vez 3-4 min.
Extienda la masa y córtela en cuadrados de 13 cm de grandes. Pinte con mantequilla las cavidades precalentadas de la sandwichera, coloque encima dos hojas de masa y rellene bien. Cúbralas con otras dos hojas de masa y pinte con mantequilla. Cierre el aparato y deje que se cuezan las samosas.

RECETAS FÁCILES

Snack de mermelada
4 rebanadas de pan
2 ct de mermelada
Con miel o crema praliné también se pueden hacer deliciosos snacks.

Snack de paté de hígado
4 rebanadas de pan
50 g de paté de hígado de ternero
un poco de mostaza

Snack de salami
4 rebanadas de pan
2-4 rodajas de salami
4 rodajas de tomate

Snack de salchichas de Viena
4 rebanadas de pan
1 salchicha de Viena
2 ct de ketchup o de mostaza
Snack de fiambre de jamón 4 rebanadas de pan
2 lonchas de fiambre de jamón cocido
algunos trocitos de pepinillos en vinagre y mostaza

Snack de paté de carne
4 rebanadas de pan
2 rodajas de paté de carne horneada
2 ct de mostaza
algunas cebollas asadas a la parrilla

Snack de queso
4 rebanadas de pan
2 lonchas de tilsiter
un poco de pimienta en polvo

Snack de queso fresco
4 rebanadas de pan
50 g de queso fresco de hierbas

Snack de camembert
4 rebanadas de pan
4 rodajas de camembert
Snack de huevos revueltos
4 mitades de panecillo, ó
4 rebanadas de pan
2 huevos
haga con ello los huevos revueltos.

AVES

Ave y zanahorias
4 rebanadas de pan blanco
50 g de carne de ave
¼ de zanahoria, finamente rallada
2 ct de salsa remoulade

Ave y maíz
4 rebanadas de pan blanco
50 g de carne de ave
4 ct de maíz tierno (lata)
2 ct de concentrado de tomate

Pollo y piña
4 rebanadas de pan blanco
50 g de carne de pollo
1 cs de piña de lata
2 cs de salsa remoulade

ESPÁRRAGOS PARA GOURMETS

Espárragos con jamón
4 rebanadas de pan blanco
2 lonchas de jamón de York
2 tallos de espárragos
4 ct de salsa holandesa, o
2 lonchas de edamer, o
2 rodajas de mantequilla de hierbas

Espárragos con huevo revuelto
4 rebanadas de pan blanco
huevo revuelto a partir de los siguientes ingredientes:
1 huevo
1 cs de nata
hierbas
2 tallos de espárragos

Espárragos con pechuga de pavo y huevo
4 rebanadas de pan blanco
2 lonchas de pechuga de pavo ahumado
1 huevo duro
4 ct de salsa holandesa

PESCADO Y MARISCOS

Mejillones
4 rebanadas de pan blanco
8 mejillones de lata
un poco de concentr. de tomate
un poco de ajo
4 rodajas de tomate
algo de queso parmesano
2 ct de salsa remoulade a las hierbas

Gambas
4 rebanadas de pan blanco
50 g de gambas (lata)
un poco de concentrado de tomate
un poco de ajo
chile, albahaca, unas gotas de zumo de limón

Atún
4 rebanadas de pan blanco
50 g de atún
8 cebollitas en vinagre, cortadas
un poco de ketchup
un poco de rábano

VARIACIONES CON QUESO

Queso fresco
4 rebanadas de pan de muesli o pan blanco
75 g de queso fresco (de doble nata)
12 granos de uva cortados por la mitad y sin pepitas

Queso de oveja
4 rebanadas de pan blanco
75 g de queso de oveja
4 rodajas de tomate
2 olivas rellenas en discos
orégano / albahaca

Panecillo de nueces
4 rodajas de pan de linaza
75 g de queso con nueces
algunas gotas de brandy
2 ct de mermelada de cerezas

PIZZAS ATREVIDAS

Pizza Salami
4 rebanadas de pan blanco
4 rodajas de peperoni
un poco de orégano
2 lonchas de queso
4 rodajas de tomate

Pizza Salami con setas
4 rebanadas de pan blanco
2 ct de concentrado de tomate
2 rodajas de Katenwurst (especialidad alemana de embutido curado)
un poco de orégano
2 cs de champiñones (lata)
2 lonchas de queso
CONSEJO:

Todas las recetas son aptas para la guarnición clásica de las pizzas: atún, mejillones, alcachofas, carne de ternera picada y asada, anchoas, etc.

VEGETARIANO – LIGERO Y RICO

Mejicano
4 rebanadas de pan blanco
2 cs de granos de maíz
2 ct de pimiento cortado en daditos
2 ct de cebolla cortada en daditos
salsa worcester
salsa de chile

Revuelto de Leipzig
4 rebanadas de pan blanco
4 cs de verduras mezcladas (guisantes, zanahorias, espárragos)
2 ct de nata dulce
un poco de condimento en polvo para sopas
hierbas frescas picadas

Asiático
4 rebanadas de pan blanco
4 cs de verduras chinas congeladas
unas chispas de salsa de soja

DULCES PARA GOLOSOS GRANDES Y PEQUEÑOS

Sueño de fresas
4 rebanadas de pan blanco
2 ct de mermelada de fresa
4 fresas frescas en rodajas
½ ct de granos de chocolate

Bolsitas de Hawaii
4 rebanadas de pan de muesli o pan blanco
2 rodajas de piña
2 ct de confitura multivitaminas
1 ct de coco rallado

Tostada de monos
4 rebanadas de pan blanco
½ banana
2 ct de crema praliné

Triángulos de naranja
4 rebanadas de pan de molde
4 trocitos de chocolate amargo
1 ct de mermelada de naranja
1 ct de licor de naranja
2 rodajas de naranjas frescas
1 ct de almendras fileteadas

Cracker de nueces
4 rebanadas de pan blanco o pan de pipas de girasol
2 ct de crema praliné
2 ct de nueces desmenuzadas
2 ct de licor de huevo
Triángulos de manzana
4 rebanadas de pan blanco
4 ct de mermelada de manzana
o compota de manzana
1 ct de pasas
un poco de canela

CONSEJOS Y RECETAS PARA LA MÁQUINA DE GOFRES

Atención: ¡En la preparación de gofres no cierre en ningún caso el cierre del mango, porque en caso contrario se sale la masa! Las recetas dan para hacer 8-10 gofres por cada una. Recomendamos una temperatura media a alta.

También puede preparar todas las recetas con harina integral de trigo o harina integral de espelta, en lugar de harina fina. Use entonces un 15% aprox. más de líquido y deje que la masa se hinche durante 30 minutos, antes de empezar con la cocción.

Para modificar el sabor puede añadir opcionalmente a los gofres dulces, 2 cl de ron o amaretto, 1 cs de piel de limón rallada, 1/2 botellita de aroma de mantequilla-vainilla, 3 cs de nueces o almendras finamente troceadas.

Puede modificar el gusto de los sabrosos gofres añadiendo 2-3 cs de hierbas picadas finamente, queso rallado o jamón cocido, 1 ct de curry, comino o 1 cs de linaza.

Para muchas recetas no hará falta que engrase las placas de los gofres. La masa de gofre que contenga poca o nada de grasa, requerirá placas engrasadas. Engrase con margarina resistente al calor (pero no margarina de régimen), con ayuda de un pincel.

Caliente el aparato hasta que se enciende la luz de control verde. En caso necesario, engrase las placas. Eche una porción de masa con ayuda de un cucharón de sopa en la placa de gofres inferior. Alise la masa con una cuchara de madera sobre la placa. Cierre el aparato y deje que se cuezan los gofres hasta que alcancen un color marrón dorado.

Si separa los huevos, bate las claras a punto de nieve y al final lo entremezcla en la masa, obtendrá unos gofres especialmente esponjosos y ligeros (no con masa de levadura). Tenga en cuenta también que los gofres de Bruselas se hacen más gruesos que los gofres habituales, y por ello necesitan más tiempo de cocción.

GOFRES DULCES

Gofres de Bruselas
150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 2 huevos, 1 sobre de azúcar de vainilla, aprox. 375 ml de leche, 375 g de harina, 1 ct de levadura química
Si en lugar de leche se usa agua, los gofres salen especialmente crujientes.
Bata la mantequilla, el azúcar, los huevos y el azúcar de vainilla hasta que se forme espuma. Añada la leche, la harina y la levadura química y mezcle hasta formar una masa plana.

Gofres de levadura sencillos
150 g de mantequilla blanda, 4 huevos, 350 ml de leche tibia, 1 cs de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 250 g de harina, 1 sobre de levadura seca
Mezcle bien la harina y la levadura. Agregue los demás ingredientes y elabore una masa plana. Deje que la masa suba durante 20-30 min., que se cueza a continuación.

Gofres de quark
150 g de queso quark desnatado, 4 huevos, 100 g de mantequilla blanda, 4 cs de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 200 g de harina, 150 ml de leche
Mezcle el queso quark desnatado con la mantequilla blanda, los huevos, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta formar una espuma. Entremezcle la harina y la leche con la masa hasta elaborar una masa fina.

GOFRES SUSTANCIOSOS

Gofres de queso
120 g de mantequilla blanda o margarina, 3 yemas de huevo, 5 cs de leche condensada, 1/8 l de leche, ½ ct de sal, 1 pizca de azúcar, 75 de emmental rallado, 200 g de harina fina o integral, 3 claras batidas a punto de nieve, 1 cebolla rallada
Mezcle la mantequilla con las yemas de huevo hasta formar una espuma, entremezcle la leche, el azúcar, la sal y el queso con la harina. Incorpore la clara batida. La cebolla rallada incorpórela justo antes de la cocción, ya que en caso contrario la masa quedará amarga.
Eventualmente, agregue 1 cs de perejil finamente picado.

Gofres de zanahorias
150 g de mantequilla blanda
2 cs de azúcar, 4 huevos, 100 g de zanahorias finamente ralladas, 1 pizca de canela, 1 pellizco de sal, 250 g de harina
Mezcle todos los ingredientes para formar una masa plana.
En lugar de zanahorias también son adecuados los calabacines.

GOFRES PARA ALÉRGICOS AL GLUTEN

¡El molde para hacer gofres debería estar bien engrasado!

Gofres de maíz
3 huevos, 50 g de mantequilla blanda, 3 cs de miel, 1 cs de sirope de arce, 150 ml de leche, 200 g de harina de maíz, 100 g de almendras fileteadas
Elabore un masa plana con todos los ingredientes y deje que se hinche durante 15 min. antes de cocerse.
¡El molde para hacer gofres debería estar bien engrasado!

Gofres de arroz
150 g de arroz con leche, 600 ml de leche, 1 cs de azúcar, 30 g de mantequilla, 4 huevos, ½ ct de canela, 1 pizca de sal
Ponga a cocer una papilla de arroz con el arroz con leche, la leche, el azúcar y la mantequilla, y deje que se enfríe. Entremezcle los huevos, la canela y la sal con la papilla.

Gofres de patata
675 g de patatas crudas y finamente ralladas, 2 cebollas crudas, finamente ralladas/picadas, 4 huevos, 2 pizcas de sal, 2 cucharadas soperas de nata agria, 5 cucharadas soperas de perejil picado finamente, 100-125 g de almidón de patatas.

Triture finamente las patatas y cebollas con la batidora de brazo ESGE o rállelas finamente y mézclelas bien con los demás ingredientes.

CONSEJOS Y RECETAS PARA EL GRILL DE CONTACTO

Recomendamos una temperatura media a alta.

Precaliente siempre bien el grill de contacto (hasta que se ilumine la luz de control verde). Sólo entonces se pueden poner los alimentos para asar al grill. Puede hacer las comidas al grill con el aparato abierto. Si desea asar al grill de contacto, cierre la placa de grill superior encima de los alimentos, así conseguirá una cocción rápida y uniforme. Sus platos de carne se asarán de forma óptima al grill, si el grosor de los alimentos es de 1,5-3 cm. Los tiempos indicados en las recetas son válidos para el grill de contacto por ambas caras. Durante el grill de contacto no se puede cerrar el cierre del mango.
Las recetas siguientes son para 1-2 personas.

PLATOS DE CARNE

Medallones con mantequilla de pimienta
4 medallones de cerdo, 125 g de mantequilla, 3 cs de granos de pimienta verde macerados, 1 ct de gotas de zumo de limón, sal, pimienta
Mezcle la mantequilla con el zumo de limón y la sal hasta que espume, entremezcle los granos de pimienta; forme un rollo con la mantequilla y póngala a enfriar. Limpie los medallones y séquelos con papel de cocina, áselos en el grill precalentado aprox. 3-5 minutos, a continuación salpimiente. Sírvalo con una rodaja de mantequilla de pimienta.

Pinchos de pollo con fruta
300 g de filete de pechuga de pollo, 2 cebollas medianas, 1 manzana ácida, 1 banana firme y madura, zumo de limón, 1 cs de aceite de cacahuete, sal, pimienta, curry
Corte la carne de pollo en dados con tamaño de bocado. Cuartee las cebollas, pele las manzanas y córtelas en ocho partes. Corte las bananas en trozos de 3 cm de largo. Rocíe la fruta con el zumo de limón.
Clave todos los ingredientes alternándolos en pinchos de madera, úntelos con aceite y áselos en el grill precalentado aprox. 10 minutos. Condimente con sal, pimienta y curry, y déjelo descansar un momento, antes de servir.

Escalope de pavo con hierbas
2 escalopes de pavo pequeños, 1 manojo de hierbas mezcladas (perejil, tomillo, mejorana, romero, etc.), 2 cs de aceite, 1 cs de zumo de limón, sal, pimienta,
Seque los escalopes con papel de cocina. Pique finamente las hierbas y mézclelas con el aceite y el zumo de limón. Deje macerar los escalopes en el adobo 2-3 horas en el frigorífico, y al mismo tiempo déles la vuelta a menudo. Deje escurrir los escalopes y áselos en el grill precalentado, aprox. 8 minutos por ambos lados.

Bistec de piña
½ piña fresca, 1 diente de ajo, ½ ct de cilantro molido, pimienta de cayena, 2 bistecs de filetes de ternera, 2 ct de aceite, 4 cs de Crème fraîche, sal, pimienta
Haga un puré fino con un cuarto de la piña con la batidora de brazo ESGE, condimente con el cilantro y la pimienta de cayena. Guarde el resto de la piña en el frigorífico.
Ponga los bistecs en el puré de piña y déjelo macerar durante la noche en el frigorífico.
Corte un cuarto de piña en tiras. Seque la carne con papel de cocina, úntela con aceite y ásela al grill 3-5 minutos por cada lado. Ase brevemente también las tiras de piña.

Hierva el puré, refínelo con la Crème fraîche. Condimente los bistecs, cúbralos con un poco de mantequilla y sírvalos junto con el puré de piña.

Pinchos orientales de carne picada
150 g de carne de ternera picada, 150 g de carne de cordero picada, 1 cebolla mediana, 2 cs de hierbas finamente picadas (opcionalmente salvia, menta, tomillo, romero, perejil, etc.), 2 dientes de ajo, 1 huevo, sal, pimienta
Pique finamente las cebollas, machaque los ajos. Haga una masa con la carne picada y las hierbas, la cebolla, el ajo y el huevo, condimente con sal y pimienta. Forme salchichas de tamaño del dedo pulgar con la masa de carne, clávelas en los pinchos de madera y áselas en el grill precalentado, por ambos lados; entretanto unte con aceite de oliva.

Pinchos de cordero con ajo
300 g de carne de cordero de la pierna o del lomo, 1 cebolla pequeña, 2 dientes de ajo, 3 cs de aceite de oliva, 2 cs de vinagre de hierbas, sal, pimienta, 2 ramitas de tomillo, 1 ramita de romero, 1 hoja de laurel, 1 pimiento morrón rojo, 2 tomates firmes y cuarteados, 100 g de yogur; 1 cs de Crème fraîche; 1 ct de zumo de limón, 1-2 cs de menta fresca, finamente picada
Corte la carne en dados con tamaño de bocado. Pique finamente la cebolla, machaque el ajo. Mezcle con vinagre y aceite, salpimiente. Quite las hojas de tomillo y de romero de las ramitas y añádalas junto con la hoja de laurel. Deje macerar la carne durante la noche en el frigorífico.
Clave alternando los pimientos limpios, la carne y los tomates en los pinchos de madera y áselos en el grill precalentado por ambos lados, 4-5 minutos.
Mezcle el yogur con la Crème fraîche, el zumo de limón y la menta, pruebe de sal y pimienta y sírvalo junto con los pinchos.

PLATOS DE PESCADO

Trucha a las finas hierbas
2 truchas pequeñas, 2 cucharadas soperas de perejil, 2 ct de zumo de limón, sal, pimienta, mantequilla
Limpie el pescado, acidifique por dentro con limón, rellene el espacio del vientre con el perejil, úntelo un poco con mantequilla líquida, áselo y antes de servirlo, condimente con sal y pimienta.

Salmón al grill con mantequilla de limón
2 pequeñas rodajas de salmón, 2 ct de zumo de limón, 2 cs de mantequilla blanda, 1 ct de raspadura de limón, sal, pimienta
Limpie el pescado, acidifíquelo con limón, salpimiente y áselo al grill. Mezcle la mantequilla con la raspadura de la piel de limón, póngalo sobre el salmón asado y sirva.

DELICIAS VEGETARIANAS

Berenjenas y calabacines al grill
1 berenjena alargada, sal, 2 calabacines pequeños, 4 cs de aceite de oliva o aceite de hierbas, pimienta
Corte y retire la pieza del tallo de la berenjena y los calabacines. Corte la berenjena a lo largo en rodajas de 1 cm aprox., sazone y déjela reposar 30 minutos. Después lávela y séquela con papel de cocina.
Corte igualmente los calabacines a lo largo en rodajas de 1 cm y sazónelos ligeramente.
Pinte con aceite las rodajas de berenjena y calabacín y áselas en el grill precalentado por los dos lados, hasta que queden crujientes.
Se acompañan estupendamente con alioli o una salsa de yogur-menta y pan baguette.

Pincho mediterráneo de verduras
2 calabacines pequeños, 6 cebollas pequeñas, 3 tallos de apio, 6 cogollos de alcachofa (lata), 6 tomates de cóctel, 125 g de nata, zumo de limón, sal, pimienta, 1 cajita de berro
Corte los calabacines en rodajas de 2-3 cm de grosor. Corte las cebollas por la mitad, despelleje el apio y córtelo en trozos de 2-3 cm de largo. Deje escurrir las alcachofas y córtelas por la mitad. Corte los tomates también por la mitad.
Clave todos los ingredientes alternando en los pinchos de madera y áselos al grill precalentado por ambos lados 3-4 minutos.
Monte la nata, condimente con el zumo de limón, sal y pimienta, y adórnela con hojitas de berro.

Piñas achispadas

4 rodajas de piña, 4 ct de kirsch, 1 cs de mantequilla, 2 ct de miel clara, 1 pizca de cilantro molido

Deje escurrir las rodajas de piña y rocíelas con kirsch. Deje reposar 30 min.

Caliente la mantequilla y la miel en una olla, condimente con el cilantro. Dore suavemente las rodajas de piña en el grill precalentado, por ambos lados; a su vez, vaya untando una y otra vez con la mezcla de miel y mantequilla.

Sírvalo con nata montada o con una bola de helado de vainilla o de piña.

Manzana asada

1 manzana grande, zumo de limón, 25 g de mantequilla, 4 ct de miel líquida, 1 pizca de clavo molido, 1 punta de cuchillo de canela, 1 ct de azúcar

Pele la manzana, saque el corazón y corte la manzana en rodajas de 1 cm de grueso. Rocíe las rodajas de manzana con el zumo de limón.

Caliente en una olla la mantequilla y la miel junto con el polvo de clavo.

Ase las rodajas de manzana en el grill precalentado, por ambos lados; a su vez, vaya untando una y otra vez con la mezcla de miel y mantequilla.

Mezcle la canela y el azúcar y espolvoree las rodajas de manzana con ello. Se acompaña con nata semi-montada.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

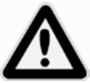
NÁVOD K OBSLUZE MODEL 48356

TECHNICKÉ ÚDAJE

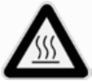
Výkon:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Přívod:	Ca. 100 cm
Kryt:	Odolný proti vysokým teplotám
Rozměry:	Ca. 24,5 cm x 22,5 cm x 11,0 cm
Hmotnost:	Ca. 1,7 kg
Úchyty:	Tepelně izolované
Přístrojové vybavení:	Ochrana před přehřátím 2 kontrolky pro „Zap/Vyp“ a „Připraven” Plynulá regulace teploty Topní hadi uloženi na tlačných pružinách Odstavná plocha pro svislé skladování
Příslušenství:	Ke každé sadě vyjímatelné, do myčky nádobí vhodné, pod tlakem lité hliníkové desky pro sendviče, vafle & kontaktní grilování, návod k obsluze

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševnímu schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
4. Přechovávejte na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojte jen na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
7. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod do vody či jiné kapaliny.
8. Podstavec nesmí přijít do kontaktu s vodou či jinou kapalinou. Pokud by k tomu však již došlo, musí být při opětovném použití přístroje opět zcela suchý.
9. Přístroj se nesmí mýt v myčce.
10. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama.
11. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.

12. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavějte na horké povrchy, kovovou desku nebo na mokrý podklad.
13. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti plamenů.
14. Z bezpečnostních důvodů přístroj a pečící plochy nezakrývejte např. hliníkovou nebo plastovou fólií.
15. Nezahřívejte na pečicích deskách hrnce ani pánve.
16. Přístroj používejte vždy na volném, rovném a žáruvzdorném povrchu.
17. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k nehodám, kdyby za něj potáhly např. malé děti.
18. Přívod musí být položen tak, aby se zabránilo potažení za něj nebo zakopnutí o něj.
19. Přívod vytahujte ze zásuvky vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní kabel.
20. Přístroj nikdy nepřenášejte za přívodní kabel.
21. Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
22. Přístroj uchopte jedině za ruční madlo, abyste zabránili popálení.
23. Do přístroje nikdy nenaplňujte větší než uvedené množství těsta, abyste zabránili jeho překypění.
24. Nepohybujte přístrojem dokud je v provozu, abyste zamezili popálení.
25. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných značek, aby se předešlo jeho poškození.
26. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka v zásuvce.
27. Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
28. V žádném případě neotevírejte kryt přístroje. Hrozí nebezpečí zasažení proudem.
29. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.

Pozor!
Povrch přístroje se během jeho provozu silně zahřívají, proto k otevírání a zavírání používejte tepelně izolovaný úchyt.

V žádném případě neotevírejte kryt přístroje. Hrozí nebezpečí zasažení proudem.

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Zkontrolujte, zda je k dispozici kompletní uvedené příslušenství.
3. Odnímatelné příslušenství omyjte v horké vodě se saponátem, opláchněte čistou vodou a dobře osušte.
4. Kryt přístroje otřete vlhkým hadříkem a pečlivě osušte.
5. Zástrčku zasuňte do zásuvky. Prázdný přístroj nahřívejte po dobu cca 10 minut. Pečící desky otřete navlhčeným hadříkem.
6. První upečený toust popř. vafle není vhodná ke konzumaci a měla by být vyhozena.
7. Při dalším používání již nemusí být pečící desky mazány.
8. Přístroj je nyní připraven k provozu.

UVEDENI A POUZITI

1. Upevněte do středových stran přístroje vždy po 1 desce sady, kterou chcete používat tím, že desky do držáku nasouvacího zařízení zasunete a zatlačíte. Přitom pohybujte posuvnými držáky lehce dopředu.
2. Zástrčku zasuňte do zásuvky (proudové napájení 230 V~, 50 Hz). Obě kontrolky se rozsvítí. Nastavte spínač na požadovanou teplotu
3. Zatímco se Multi 3 v 1 nahřívá (cca 5 minut), připravte si ingredience pro požadovaný pokrm.
4. Jakmile je dosaženo potřebné teploty, zhasne zelená kontrolka. Tato kontrolka se pak vždy rozsvítí, když teplota poklesne a přístroj znova nahřívá.
5. Při prvním použití potřete desky malým množstvím oleje nebo másla.
6. Vložte nyní buď
   - připravené sendviče do pro ně určených prohlubní sendvičovače, nebo
   - naplňte připravené těsto na vafle na kostkovanou desku vaflovače nebo

- položte pokrm určený ke grilování na rýhovanou desku kontaktního grilu.

7. Uzavřete víko. Při přípravě sendvičů uzavřete také uzávěr rukojeti!
8. Otočte se přepnout do MIN pro udržovat v teple.

ČISTIT

1. **Před čištěním vytáhněte přístroj ze zásuvky a nechte jej vychladnout.**
2. Chladné výměnné desky odeberte tím, že posuvný spínač posunete dopředu. Přitom deska vyskočí nahoru.
3. Dojde-li k odkapávání mastnoty do dolní části krytu, např. protože obloha sendviče neměla dostatečnou vzdálenost od okraje pečiva, můžete jej nejlépe po odebrání desek odsát pomocí kuchyňské utěrky, dokud je přístroj ještě vlažný.
4. Hliníkové desky lité pod tlakem můžete mýt v myčce nebo ručně.
5. V případě silně zapečených usazenin nechte desky přes noc odmočit.
6. Otřete kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
7. Před uklizením musí být všechny díly suché.
8. Pro skladování s úsporou místa obtočte kabel kolem držáku kabelu na dně přístroje. Přístroj může být skladován nastojato.

ZVLÁŠTNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

U našeho zákaznického servisu si můžete doobjednat následující vyměnitelných desek.

Vyměnitelných desek
pro vafle
Art-Nr. 4835670

Vyměnitelných desek
pro donuts
Art-Nr. 4835610

POKYNY A RECEPTY PRO SENDVIČOVAČ

Pozor: Při přípravě sendvičů vždy uzavřete uzávěr rukojeti! Doporučujeme středna do vysoká teplota.

Pro přípravu sendvičů můžete použít všechny druhy chleba – my doporučujeme toastový chléb. Místo různých druhů chleba můžete použít také listové těsto nebo kynuté těsto, které dostanete koupit hluboce zmrazené.
Tato těsta vyválejte na tloušťku cca 3 mm a vytvořte z nich čtverce o velikosti 13 cm.

Všechny strany chleba, které budou položeny na toastovací desky, jemně potřete máslem nebo margarínem.
Již s použitím mála surovin (např. zbytků jídla) můžete jednoduše a rychle připravit chutné pokrmy. Vhodné je maso, ryba, sýr, salám, což v kombinaci s cibulí, rajčaty, nakládanými okurkami, houbami a kořením vytvoří chutné sendviče. Anebo jednou zkuste vytvořit chutné pečivo z listového těsta a ovoce jako jablek, banánů, ananasu v kombinaci s marmeládou nebo čokoládou. Ale i jednoduché křehké těsto z mouky, másla a margarínu naplněné masovou směsí nebo zeleninou nabízí výborný pokrm.

Při plnění sendvičů prosím mějte na paměti, že chléb musí být nakrájený na velikost desek a při jeho obložení musí zůstat volný okraj o velikosti cca 1 cm, protože v opačném případě by ze sendvičů mohl vytékat sýr.

SENDVIČOVÉ NÁPADY

Sýrový sendvič

4 krajíčků toustového chleba, 2 plátky sýra (např. balené plátky), 2 plátky dušené šunky

Tento sendvič můžete obměnit tak, že podle chuti přidáte nakládané okurky nebo ananas z plechovky.

Dva plátky toastového chleba natřené máslem (natřenou stranou směrem dolů) obložte vždy 1 plátkem sýra, šunky a volitelně s ananasem nebo okurkou.

Nakonec nahoru položte druhý plátek chleba (potřenou stranou směrem nahoru) a vložte sendviče do předehřátého sendvičovače. Přístroj uzavřete a toastujte po dobu cca 2-3 minut.

Sendvič ricotta/mascarpone - čatní

4 krajíčky toustového chleba, 100 g sýru ricotta nebo mascarpone, 1 vejce, Čatní (např. čatní z manga), sůl a pepř

Sýr ricotta/mascarpone smíchejte s vejcem, solí a pepřem. Na předehřáté pečící pláty položte dva plátky máslem pomazaného chleba (pomazanou stranou dolů). Lžící vytvořte do chleba malou prohlubeň. Na chleba nalijte směs a podle chutě přidejte čatní. Nakonec nahoru položte druhý plátek chleba (potřenou stranou směrem nahoru) přístroj uzavřete a toastujte po dobu cca 2-3 minut.

Čínské rolky

1 ČL oleje, 2 jarní cibulky, omyté a najemno nasekané, ½ malé mrkve, oloupané nastrouhané, 1 ČL sojové omáčky, 150 g fazolových klíčků, okapaných (plechovka), 50 g loupaných krabů, trochu omáčky Smabal oelek, 4 krajíčky toustového chleba, trocha rozpuštěného másla na potření

Rozehřejte olej a cibuli krátce poduste, přidejte mrkev, duste další 2 minuty, dokud lehce nezměkne. Pak přidejte sojovou omáčku, fazolové klíčky a kraby a nechte projít.

Odřízněte okraje toastového chleba a střídku velmi tence vyválejte válečkem. Spodní stranu potřete rozpuštěným máslem. Náplň rozdělte na plátek rovnoměrně a srolujte. Na plát pokládejte vždy po jedné rolce, kryt uzavřete a toastujte 2-3 minuty.

Taštičky z jablek a sultánek

15 g másla, 250 g oloupaných jablek bez jádřinců, nakrájených na kostičky, 25 g sultánek, 1 PL cukru, ½ ČL skořice, 3 PL vody, 1 ČL citronové šťávy, 250 g listového těsta (rozmraženého), rozpuštěné máslo na potření

Máslo rozpusťte, přidejte jablka, sultánky, cukr, skořici, vodu a citronovou šťávu a za občasného míchání poduste, ale nerozvařte.

Listové těsto vyválejte na 3 mm plát a rozřežte na 13 cm čtverce.

Dva plátky těsta potřete máslem a položte n předehřáté pláty sendvičovače. Na každý plátek těsta dejte 1 polévkovou lžíci náplně a zakryjte máslem potřeným plátkem těsta.

Přístroj uzavřete a toastujte po dobu cca 4 minut, listové těsto má být dozlatova. Servírujte teplé.

Taštičky z hovězího masa se šunkou

175 g studeného hovězího masa, najemno nasekaného, 75 g tučné vařené šunky, najemno nasekané, 250 g listové těsto, 1 vejce, ušlehané, Sůl, čerstvě namletý pepř Hovězí maso a šunku smíchejte se solí, pepřem a vejcem. Dále postupujte jako u taštiček z jablek a sultánek.

JEDNODUCHÉ RECEPTY

Marmeládový snack
4 krajíčky chleba
2 ČL marmelády
Pomocí medu nebo nugátového krému vykouzlíte také vynikající snacky.

Snack s játrovkou
4 krajíčky chleba
50 g telecí játrovky
trocha hořčice

Snack s trvanlivým salámem
4 krajíčky chleba
2-4 kolečka trvanlivého salámu
4 kolečka rajčat

Snack s vídeňskými párky
4 krajíčky chleba
1 vídeňský párek
2 ČL kečupu nebo hořčice

Snack s pivní šunkou
4 krajíčky chleba
2 plátky pivní šunky
několik kousků nakládaných loupaných okurek

Snack s falckou játrovkou
4 krajíčky chleba
50 g falcké játrovky
2 kolečka rajčat

Snack s játrovým sýrem
4 krajíčky chleba
2 kolečka játrového sýra
2 ČL hořčice
trocha orestované cibule

Sýrový snack
4 krajíčky chleba
2 kolečka švýcarského sýra Tilsiter
trocha mleté papriky

Snack z čerstvého sýra
4 krajíčky chleba
50 g bylinkového čerstvého sýra

Camembert snack
4 krajíčky chleba
4 plátky Camembertu

Snack s míchanými vejci
4 půlky housek
nebo
4 krajíčky chleba
2 vejce
z nich míchaná vejce.
TIP:
Připravte si v sendvičovači jednou vaše obložené chlebíčky – budou jedna báseň!

PIKANTNÍ PIZZY

Pizza s trvanlivým salámem
4 krajíčky bílého chleba
4 plátky feferonkového salámu
trocha oregana
2 plátky sýra
4 kolečka rajčat

Pizza s trvanlivým salámem - houbami
4 krajíčky bílého chleba
2 ČL rajského protlaku
2 plátky pikantního trvanlivého salámu
trocha oregana
2 PL žampiónů (plechovka)
2 plátky sýra TIP:
Všechny recepty se hodí pro klasické oblohy pizz: tuňák, mušle, artyčoky, orestované mleté hovězí maso, sardelky atd.

EXOTICKÉ KOMBINACE S OVOCEM

Hawai
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky dušené šunky
2 kolečka ananasu
2 koktailové třešně
2 plátky goudy

Hovězí jazyk s mandarinkami
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky hovězího jazyka
6-8 kousků mandarinek (plechovka)
2 ČL bylinkové remulády

Kiwi-Rostbíf
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky rostbífu
1 kiwi na kolečka
trocha sirupu z manga

Krůtí prsíčka s višněmi
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky uzených krůtích prsíček
2 PL vypeckovaných višní (ze sklenice)
2 plátky goudy
1 špetka skořice

Vepřová pečeně s červeným rybízem
4 krajíčky selského chleba
2 plátky studené vepřové pečeně
2 PL zmraženého červeného rybízu
2 ČL remulády

CHŘEST PRO LABUŽNÍKY

Chřest se šunkou
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky dušené šunky
2 tyčinky chřestu (plechovka nebo zbytek)
4 ČL omáčky hollandaise nebo
2 plátky eidamu nebo
2 plátky bylinkového másla

Chřest s míchanými vejci
4 krajíčky bílého chleba
Míchaná vejce z následujících ingrediencí
1 vejce
1 PL smetany
bylinky
2 tyčinky chřestu

Chřest s krůtími prsíčky a vejcem
4 krajíčky bílého chleba
2 plátky uzených krůtích prsíček
1 vejce natvrdo
4 ČL omáčky hollandaise

VEGETARIÁNSKY – LEHCE A CHUTNĚ

Mexiko
4 krajíčky bílého nebo kukuřičného chleba
2 PL kukuřice
2 ČL papriky na kostičky
2 ČL cibule na kostičky
Worcesterová omáčka
Čili omáčka

Lipská směs
4 krajíčky bílého chleba
4 PL míchané zeleniny (hrášek, mrkev, chřest, …)
2 ČL sladké smetany
trocha sypkého polévkového koření
čerstvě nasekané bylinky

Asie
4 krajíčky bílého chleba
4 PL zmražené čínské zeleniny
trocha sojové omáčky

DRŮBEŽ

Kuře s ananasem
4 krajíčky bílého chleba
50 g kuřecího masa
1 PL ananasu z plechovky
2 PL remulády

Drůbeží maso s mrkví
4 krajíčky bílého chleba
50 g drůbežího masa
¼ mrkve, jemně nastrouhané
2 ČL remulády

Drůbeží maso s kukuřicí
4 krajíčky bílého chleba
50 g drůbežího masa
4 ČL kukuřice (plechovka)
2 ČL rajčatového protlaku

SÝROVÉ VARIACE

Ořechové chlebíčky
4 krajíčky chleba s lněným semínkem
75 g sýra s vlašskými ořechy
pár kapek brandy
2 ČL třešňové marmelády

Ovčí sýr
4 krajíčky bílého chleba
75 g ovčího sýra
4 kolečka rajčat
2 plněné olivy na kolečka
Oregano / bazalka

Čerstvý sýr
4 krajíčky müsli-chleba nebo bílého chleba
75 g čerstvého sýra
12 půlených vypeckovaných bobulí hroznů

RYBY A PLODY MOŘE

Mušle
4 krajíčky bílého chleba
8 mušlí z plechovky
trocha rajčatového protlaku
trocha česneku
4 kolečka rajčat
trocha parmezánu
2 ČL bylinkové remulády

Tuňák
4 krajíčky bílého chleba
50 g tuňáka
8 cibulek perlovek, nakrájených
trocha sirupu z manga
trocha křenu

Krabi
4 krajíčky bílého chleba
50 g krabů (plechovka)
trocha rajčatového protlaku
trocha česneku
Čili, bazalka, pár kapek citronové šťávy

SLADKOSTI PRO MALÉ I VELKÉ MLSOUNY

Louskáček
4 krajíčky bílého nebo slunečnicového chleba
2 ČL nugátového krému
2 ČL sekaných ořechů
2 ČL vaječného koňaku
Pomerančové trojhránky
4 krajíčky toustového chleba
4 kousky hořké čokolády
1 ČL pomerančové marmelády
1 ČL pomerančového likéru
2 plátky čerstvých pomerančů
1 ČL mandlových plátků

Jahodový sen
4 krajíčky bílého chleba
2 ČL jahodové marmelády
4 čerstvé jahody na plátky
½ ČL čokoládového sypání
Havajské taštičky
4 krajíčky müsli-chleba nebo bílého chleba
2 kolečka ananasu
2 ČL multivitaminového džemu
1 ČL strouhaného kokosu

Opičí toast
4 krajíčky bílého chleba
½ banánu
2 ČL nugátového krému
Jablečné trojhránky
4 krajíčky bílého chleba
4 ČL jablečné marmelády nebo jablečného kompotu
1 ČL rozinek
trocha skořice

POKYNY A RECEPTY PRO VAFLOVAČ

Pozor: Při přípravě vaflí v žádném případě nezavírejte uzávěr rukojeti, protože jinak dojde k vytékání těsta! Podle následujících receptů připravíte vždy 8-10 vaflí.
Doporučujeme středna do vysoká teplota.

Le ricette sono per 8-10 waffel ciascuna
Všechny recepty můžete místo z hladké pšeničné mouky připravit také z pšeničné celozrnné nebo špaldové celozrnné mouky. Použijte pak o cca 15% více tekutiny a nechte těsto 30 minut kynout, dříve než začnete s pečením. Pro chuťové obměny můžete do těsta přidat 2 cl rumu, 1 PL strouhané citronové kůry, ½ skleničky máslovo-vanilkového aroma, 3 PL najemno nasekaných ořechů nebo mandlí. Pikantní vafle můžete dle chuti pozměnit přidáním 2-3 PL najemno nasekaných bylinek, strouhaného sýra nebo šunky, 1 ČL kari, kmínu nebo 1 PL lněných semínek.
U mnoha receptů nemusíte desky vaflovače mazat. Těsto na vafle, které neobsahuje tuk, nebo jej obsahuje málo, vyžaduje pomazání desek vaflovače. Mazání provádějte štětcem s tepelně odolným margarínem.
Přístroj nahřejte až do zhasnutí zelené kontrolky. Případně namažte desky. Polévkovou naběračkou naplňte spodní desku vaflovače jednou porcí těsta. Těsto na desce rozetřete vařečkou. Přístroj uzavřete a vafle upečte dozlatova. Pokud oddělíte bílky od žloutků, ušleháte sníh a nakonec jej zapracujete do těsta, získáte obzvláště lehké a nadýchané vafle.
Zohledněte také fakt, že jsou bruselské vafle silnější než běžné vafle, a proto se musí péct delší dobu.

SLADKÉ VAFLE

Bruselské vafle
150 g másla, 150 g cukru, 2 vejce, 1 bal. vanilkového cukru, cca 375 ml mléka, 375 g mouky, 1 ČL prášku do pečiva
Pokud místo mléka použijete minerálku, budou vafle obzvláště křupavé. Máslo, cukr, vejce a vanilkový cukr ušlehat do pěny. Přidat mléko, mouku a prášek do pečiva a smíchat do hladkého těsta.

Jednoduché vafle z droždí
150 g změklého másla, 4 vejce, 350 ml vlažného mléka, 1 PL cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 250 g mouky, 1 bal. sušeného droždí
Smíchejte mouku a droždí. Přidejte ostatní ingredience a zpracujte do hladkého těsta. Těsto nechte cca 20-30 minut zaležet, pak pečte.

Vafle z podmáslí
125 g změklého másla, 4 vejce, 1 PL cukru, ¼ ČL skořice, 1 špetka soli, 250 g mouky, 375 ml podmáslí, 1 bal. sušeného droždí
Máslo s vejci, cukr, skořici a sůl ušlehejte do pěny. K ušlehané hmotě přidejte mouku a podmáslí a vymíchejte do hladkého těsta.
Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře ymazané!

Smetanové vafle
4 vejce, 5 PL cukru, 300 ml sladké smetany, 50 g změklého másla, 225 g mouky, 1 ČL prášku do pečiva

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

SYTÉ VAFLE

Sýrové vafle
120 g změklého másla nebo margarínu, 3 žloutky, 5 PL kondenzovaného mléka, 1/8 l mléka, ½ ČL soli, 1 špetka cukru, 75 g strouhaného ementálu, 200 g hladké pšeničné nebo celozrnné mouky, 3 do tuha ušlehané bílky, 1 nastrouhaná cibule
Máslo se žloutky ušlehejte do pěny, vmíchejte mléko, cukr, sůl a sýr a mouku. Přidejte bílky. Nastrouhanou cibuli přidejte až bezprostředně před pečením, protože jinak těsto zhořkne. Příp. přidejte 1 PL jemně nasekané petrželky.

Mrkvové vafle
150 g změklého másla, 2 PL cukru, 4 vejce, 100 g jemně nastrouhané mrkve, 1 špetka skořice, 1 špetka soli, 250 g mouky
Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.
Místo mrkve je vhodná také cuketa.

VAFLE PRO ALERGIKY NA LEPEK

Mrkvové vafle
3 vejce, 50 g změklého másla, 3 PL medu, 1 PL javorového sirupu, 150 ml mléka, 200 g kukuřičné mouky, 100 g mandlových plátků
Všechny ingredience zpracujte do hladkého těsta a před pečením nechte na cca 15 minut nabobtnat.
Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Rýžové vafle
150 g mléčné rýže, 600 ml mléka, 1 PL cukru, 30 g másla, 4 vejce, ½ ČL skořice, 1 špetka soli
Z mléčné rýže, mléka, cukru a másla uvařte rýžovou kaši a nechte vychladnout. Do této kaše vmíchejte vejce, Skořici a sůl.
Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Bramborové vafle
675 g syrových, nastrouhaných brambor, 2 syrové, najemno nastrouhané/nasekané cibule, 4 vejce, 2 špetky soli, 2 PL kyselé smetany, 5 PL najemno nasekané petrželky, 100-125 g bramborového škrobu
Brambory a cibuli rozsekejte najemno pomocí přístroje ESGE-Zauberstab nebo jemně nastrouhejte a dobře promíchejte se všemi ostatními ingrediencemi.
Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

POKYNY A RECEPTY PRO KONTAKTNÍ GRIL

Doporučujeme středna do vysoká teplota.

Kontaktní gril vždy dobře nahřejte (dokud se nerozsvítí zelená kontrolka). Teprve pak vložte pokrm ke grilování. Pokrmy můžete grilovat v otevřeném přístroji. Pokud chcete využít kontaktní gril, přiklopte horní část přístroje na grilovaný pokrm, tak docílíte rychlého a rovnoměrného grilování. Vaše pokrmy budou grilovány optimálně, pokud mají tloušťku 1,5 – 3 cm. Časy uvedené v receptech platí pro oboustranné kontaktní grilování. Uzávěr rukojeti nemůžete při kontaktním grilování uzavřít.
Následující recepty jsou pro 1 – 2 osoby.

MASOVÉ POKRMY

Medailonky s pepřovým máslem
4 vepřové medailonky, 125 g másla, 3 PL naloženého zeleného pepře, 1 ČL citronové šťávy, Sůl, pepř
Z másla s citronovou šťávou a solí ušlehejte pěnu, přidejte zelený pepř, z másla vytvarujte váleček a dejte do chladu. Medailonky očistěte a osušte, oboustranně grilujte v předehřátém grilu cca 3 – 5 minut, pak osolte a opepřete. Podávejte s plátkem pepřového másla.
Tip: Velmi chutné je také bylinkové máslo.

Kuřecí špízy s ovocem
300 g kuřecích prsíček, 2 středně velké cibule, 1 kyselé jablko, 1 pevný, zralý banán, citronová šťáva, 1 PL podzemnicového oleje, Sůl, pepř, kari
Kuřecí maso nakrájejte na kostičky. Cibuli rozčtvrťte, jablka oloupejte a rozdělte na osminky. Banán nakrájejte na cca 3 cm dlouhé kousky. Ovoce pokapejte citronovou šťávou.
Všechny ingredience střídavě napichujte na dřevěné špízy, potřete olejem a oboustranně grilujte na předehřátém grilu cca 10 minut. Okořeňte solí, pepřem a kari a před servírováním nechte krátce odpočinout.

Krůtí řízek s bylinkami
2 malé krůtí řízky, 1 svazek různých bylinek (petržel, tymián, majoránka, rozmarýn atd.), 2 PL oleje, 1 PL citronové šťávy, sůl, pepř
Řízky osušte. Bylinky najemno nasekejte a smíchejte s olejem a citrónovou šťávou. Řízky nechte v této marinádě 2-3 hodiny v lednici projít, přitom několikrát otočte. Řízky nechte okapat a grilujte po obou stranách v předehřátém grilu cca 8 minut.

Ananasový steak
½ čerstvého ananasu, 1 stroužek česneku, ½ ČL mletého koriandru, Kajenský pepř, 2 malé steaky z hovězího hřbetu, 2 ČL oleje, 4 PL Crème fraîche, sůl, pepř
Čtvrtku ananasu jemně rozmixujte pomocí přístroje ESGE-Zauberstab, okořeňte koriandrem a kajenským pepřem. Zbylý ananas dejte do lednice.
Steaky vložte do ananasového pyré a marinujte přes noc v lednici.
Čtvrtku ananasu nakrájet na proužky. Maso osušte, potřete olejem a grilujte z každé strany 3-5 minut.
Proužky ananasu krátce ogrilujte s masem.
Pyré provařte a zjemněte pomocí Crème fraîche.
Steaky okořeňte, pokládejte trochou másla a podávejte s ananasovým pyré.

Orientální pokrmy ze sekané
150 g hovězího mletého masa, 150 g jehněčí mleté maso, 1 středně velká cibule, 2 PL najemno nasekaných bylinek (volitelně šalvěj, máta peprná, tymián, rozmarýn, petržel atd.), 2 stroužky česneku, 1 vejce, sůl, pepř
Cibuli nasekejte najemno, česnek prolisujte. Mleté maso smíchejte s bylinkami, cibulí, česnekem a vejcem, dochuťte solí a pepřem. Masovou hmotu vytvarujte do jako palec tlustých párků, napíchněte na dřevěné špízy a grilujte po obou stranách na předehřátém grilu, přitom mezitím potírejte olivovým olejem.

Jehněčí špízy s česnekem
300 g jehněčího masa z kýty nebo panenky, 1 malá cibule, 2 stroužky česneku, 3 PL olivového oleje, 2 PL bylinkového octa, sůl, pepř, 2 větvičky tymiánu, 1 větvička rozmarýnu, 1 bobkový list, 1 červená paprika, 2 pevná, rozčtvrcená rajčata, 100 g jogurtu; 1 PL Crème fraîche ; 1 ČL citronové šťávy, 1-2 PL najemno nasekané, čerstvé máty
Maso nakrájejte na kousky. Cibuli nakrájejte na kostičky, česnek prolisujte. Smíchejte s octem a olejem, osolte a opepřete. Lístečky tymiánu a bodlinky rozmarýnu stáhněte z větviček a přidejte spolu s bobkovým listem. Maso marinujte přes noc v lednici.
Očištěnou papriku, maso a rajče střídavě napichujte na dřevěné špízy a grilujte na předehřátém grilu oboustranně cca 4-5 minut.
Smíchejte jogurt s Crème fraîche, citronovou šťávou a mátou, ochuťte solí a pepřem a podávejte k pokrmu.

POKRMY Z RYB

Pstruh na bylinkách
2 malé pstruhy, 2 PL petrželky, 2 ČL citronové šťávy, sůl, pepř, máslo
Rybu očistěte, zevnitř okyselte citronem, do bříška naplňte petrželku, tence potřete tekutým máslem, grilujte a před podáváním okořeňte solí a pepřem.

Grilovaný losos s citronovým máslem
2 malé plátky lososa, 2 ČL citronové šťávy, 2 PL změklého másla, 1 ČL nastrouhané citronové kůry, sůl, pepř

Rybu očistěte, okyselte citronem, osolte, opepřete a grilujte. Máslo smíchejte s citronovou kůrou, dejte na grilovaného lososa a podávejte.

VEGETARIÁNSKÉ CHUŤOVKY

Grilovaný lilek a cuketa

1 podlouhlý lilek, sůl, 2 malé cukety, 4 PL olivového nebo bylinkového oleje, pepř

U lilku a cuket odstraňte stonky. Lilek nakrájejte podélně na cca 1 cm silné plátky, osolte a nechte 30 minut projít. Poté opláchněte a osušte.

Cuketu rovněž podélně nakrájejte na 1 cm silné plátky a lehce osolte.

Plátky lilku a cukety potřete olejem a grilujte po obou stranách na předehřátém grilu do křupava.

K tomu se výborně hodí Aïoli nebo jogurtovomátová omáčka a bageta.

Středozemský zeleninový špíz

2 malé cukety, 6 malých cibulí, 2 tyčinky celeru miříku, 6 květních úborů artyčoku (plechovka), 6 cherry rajčátek, 125 g smetany, citronová šťáva, sůl, pepř, 1 krabičku řeřichy

Cukety nakrájejte na plátky 2-3 cm silné. Cibule rozpulte, miřík oloupejte a nakrájejte na 2 -3 cm dlouhé kousky. Atryčoky nechte okapat a rozpulte. Rajčátka přepulte.

Všechny ingredience střídavě napichujte na dřevěné špízy, potřete olejem a oboustranně grilujte na předehřátém grilu 3-4 minuty.

Ze smetany ušlehejte šlehačku, ochuťte citronovou šťávou, solí a pepřem a ozdobte lístky řeřichy.

Opilý ananas

4 plátky ananasu, 4 ČL griotky, 1 PL másla, 2 ČL světlého medu, 1 špetka mletého koriandru

Plátky ananasu nechte okapat a pokapejte griotkou. Nechte 30 min. projít.

Máslo a med zahřejte v jednom hrnci, okořeňte koriandrem. Plátky ananasu nechte na předehřátém grilu lehce zahnědnout, přitom stále pozírejte směsí másla a medem.

Podávejte se šlehačkou nebo kopečkem vanilkové nebo ananasové zmrzliny.

Pečená jablka

1 velké jablko, citronová šťáva, 25 g másla, 4 ČL tekutého medu, 1 špetka mletého hřebíčku, 1 na špičku nože skořice, 1 ČL cukru

Jablka oloupejte, odstraňte jádřince a nakrájejte na 1 cm tenké plátky. Plátky jablka pokapejte citronovou šťávou. Máslo a med s hřebíčkovým práškem zahřejte v jednom hrnci.

Plátky jablka grilujte na předehřátém grilu po obou stranách, přitom stále potírejte směsí másla a medem.

Smíchejte skořici s cukrem a plátky jablka touto směsí posypte. K tomu se hodí do polotuha ušlehaná šlehačka.

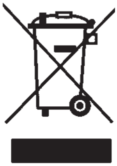
Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat’te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt’ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:



Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt’uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

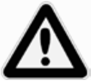
INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48356

DANE TECHNICZNE

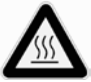
Moc:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Długość kabla:	Ok. 90 cm
Obudowa:	Odporny na wysokie temperatury
Wymiary (dł./szer./ wys.):	Ok. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm
Ciężar:	Ok. 2,8 kg
Uchwyty:	Z izolacją cieplną
Wyposażenie:	Ochrona przed przegrzaniem, 2 lampki kontrolne „wł./wył.“ i „gotowości“, bezstopniowa regulacja temperatury od około 100°C (MIN) do około 200 °C (MAX), wężownice grzejne łożyskowane na sprężynach naciskowych, powierzchnia oparcia dla pionowego przechowywania.
Akcesoria:	po 1 zestawie wyjmowanych, nadających się do mycia w zmywarce płyt z odlewu aluminiowego ciśnieniowego do kanapek, gofrów, grille kontaktowe, instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

1. Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.
2. Osoby (łącznie z dziećmi), które wskutek ograniczonych fizycznych, sensorycznych lub psychicznych zdolności, bądź z braku doświadczenia i/lub wiedzy nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, nie powinny obsługiwać go bez nadzoru lub instrukcji odpowiedzialnej osoby.
3. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
4. Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
8. Cokół nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem należy go całkowicie wysuszyć.
9. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
10. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, n p.

- aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
- zakładach rolnych,
- do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
- w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

12. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
13. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
14. Ze względów bezpieczeństwa nie przykrywać urządzenia ani płyt np. folią aluminiową lub plastikową.
15. Na płytach grzejnych nie podgrzewać garnków ani patelni.
16. Urządzenie używać zawsze na wolnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
17. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną go dzieci.
18. Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby zapobiec pociągnięciu lub potknięciu się o niego.
19. Przewód wyjmować z gniazdka pociągając za wtyczkę, nigdy za przewód przyłączeniowy.
20. Nie nosić urządzenia za przewód przyłączeniowy.
21. Urządzenie używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
22. Urządzenie chwytać tylko za uchwyt, aby uniknąć oparzeń.
23. Nie napełniać urządzenia większą ilością, aby uniknąć przelania się ciasta.
24. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć oparzeń.
25. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
26. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
27. Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.
28. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. W razie uszkodzenia przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub cokół do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu (adres patrz dokument gwarancyjny). Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.

Uwaga!
Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy, dlatego do otwierania i zamykania używać wyłącznie izolowanego uchwytu.

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za błędny montaż, niewłaściwe lub błędne używanie lub po wykonaniu napraw przez nieupoważnione osoby trzecie.

URUCHOMIENIE

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania.
2. Sprawdzić, czy są wszystkie podane części.
3. Wyjmowane części akcesoriów wymyć w gorącej wodzie z łagodnym środkiem do mycia naczyń, wypłukać czystą wodą i dobrze wysuszyć.
4. Obudowę urządzenia wytrzeć wilgotną ścierką i dokładnie wysuszyć.
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
6. Lekko natłuścić płyty i podgrzać puste urządzenie przez około 10 minut na najwyższym stopniu grzejnym. Następnie przetrzeć płyty wilgotną ścierką.
7. Pierwszy przygotowany tost lub pierwszy gofr nie nadaje się do spożycia i należy go wyrzucić.
8. Podczas dalszego używania płyt podłożowych nie trzeba natłuszczać.

OBSŁUGA

1. Wewnątrz urządzenia zamocować po 1 płycie zestawu, które chce się używać, przy czym płyty wprowadzić w zamocowanie zawiasu i dobrze docisnąć. Przesunąć zamocowania przesuwne lekko do przodu.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50 Hz) i obrócić regulator temperatury w wymagane położenie pomiędzy MIN i MAX. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna.
3. Podczas podgrzewania urządzenia Multi 3 w 1 (ok. 5 minut), można przygotować składniki dla pożądanych potraw.
4. Po osiągnięciu wymaganej temperatury zaświeci się zielona lampka kontrolna. Ta lampka kontrolna świeci się zawsze wtedy, gdy wymagana temperatura zostanie osiągnięta i można dodać ciasta lub składników.
5. Przed pierwszym użyciu płyt żeliwnych posmarować je pędzlem małą ilością oleju lub masła.
6. Włożyć teraz
    - przygotowane kanapki w odpowiednie zagłębienia tostera lub
    - wlać przygotowane ciasto na gofry do ryflowanej płyty gofrownicy lub
    - włożyć produkt do grillowania w ryflowaną płytę grilla kontaktowego.
7. Zamknąć pokrywę. Przy przygotowaniu kanapek zamknąć także zamknięcie uchwytu!
8. Jeśli po przygotowaniu kanapek chce się krótkotrwale utrzymać je w cieple, obrócić regulator temperatury w położenie MIN.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. **Przed czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę i ochłodzić urządzenie.**
2. Wyjąć ochłodzone płyty wymienne pociągając wyłącznik suwakowy do przodu. Płyta wtedy odskoczy do góry.
3. Jeśli krople tłuszczu spłynęły do spodu obudowy, np. ponieważ wkład kanapki nie był w dostatecznej odległości od brzegu chleba, to po wyjęciu płyt, gdy urządzenie jeszcze jest ciepłe, przyłożyć ściereczkę, aby tłuszcz wsiąkł w nią.
4. Aluminiowe płyty z odlewu ciśnieniowego można myć w zmywarce lub ręcznie. Zalecamy mycie ręczne, ponieważ aluminium może przebarwić się w zmywarce. Tego rodzaju przebarwienia nie są szkodliwe dla zdrowia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
5. Przy silnych zeskorupieniach namoczyć płyty przez noc.
6. Przetrzeć obudowę dobrze wyciśniętą, wilgotną ścierką.
7. Nie stosować ostrych ani ściernych środków czyszczących. Wytrzeć obudowę wilgotną ścierką i wysuszyć miękką ścierką. Środka czyszczącego nie nakładać nigdy na urządzenie, tylko na ścierkę.
8. Przed przechowaniem wszystkie części muszą być suche.
9. Aby przechowywane urządzenie nie zajmowało dużo miejsca, nawinąć przewód na spodzie urządzenia. Urządzenie może być przechowywane wyższą krawędzią w pionie.

AKCESORIA SPECJALNE

W naszym serwisie można zamówić następujące płyty.

Płyty wymienne do gofrów z motywami
Nr art. 4835670

Płyty wymienne do pączków
Nr art. 4835610

WSKAZÓWKI DLA TOSTERA DO KANAPEK

Uwaga: Przy przygotowaniu kanapek zamknąć zawsze zamknięcie uchwytu! Dla przygotowania kanapek zalecamy ustawienie temperatury średniej do wysokiej.

Do kanapek można używać każdego rodzaju chleba – zalecamy chleb tostowy. Zamiast różnych rodzajów chleba można używać ciasta francuskiego lub drożdżowego.
Te ciasta wałkować na grubość około 3 mm w kwadratach o boku 13 cm.
Chleb kładziony na płyty posmarować cienko ze wszystkich stron masłem lub margaryną.

Smaczne przekąski można prosto i szybko przygotować z niewielką ilością składników (np. pozostałości z jedzenia). Nadaje się mięso, jak np. pieczeń, ryba, ser kiełbasa. W połączeniu z cebulą, pomidorami, korniszonami, grzybami lub przyprawami można uzyskać smaczne kanapki według własnych upodobań. Prosimy spróbować z ciasta francuskiego i owoców, jak jabłka, banany, ananasy w połączeniu z marmoladą lub czekoladą uzyskać smaczne biskwity. Również zwykłe ciasto francuskie z mąki, masła i margaryny wypełnione farszem mięsnym lub warzywnym daje pełne smaku kanapki.

PRZEPISY NA KANAPKI

Kanapki z serem

4 kromki chleba tostowego, 2 plasterki sera (np. topionego) 2 plastry gotowanej szynki
Taką kanapkę można urozmaicać przez dodanie, do smaku, korniszonów lub ananasa z puszki.
Dwie kromki tostów posmarowane masłem (od spodu) obłożone plasterkiem sera, szynki i do wyboru ananasem lub ogórkami.
Następnie nałożyć na nie pozostałe kromki tostów (posmarowane masłem na górze) i włożyć do podgrzanego tostera. Zamknąć urządzenie i opiekać przez około 2-3 minuty.

Kanapki z ricottą/mascarpone - czatnej

4 kromki chleba tostowego, 100 g sera ricotta lub mascarpone, 1 jajko, czatnej (np. czatnej z mango), sól i pieprz
Ser ricotta/mascarpone wymieszać z jajkiem, solą i pieprzem. Dwie kromki chleba tostowego posmarowane od spodu masłem położyć we wgłębieniu do opiekania. Zrobić łyżką wgłębienie w chlebie. Wylać mieszankę na chleb i dodać do smaku czatnej. Następnie nałożyć pozostałe kromki chleba posmarowane masłem na górze, zamknąć urządzenie i opiekać przez ok. 2-3 minuty.

Rolowane kanapki chińskie

1 łyżka oleju, 2 młode cebulki, umyte i drobno posiekane, 1/2 małej utartej marchewki,
1 łyżka sosu sojowego, 150 g odsączonych kiełków fasoli (z puszki), 50 g pokrojonych krabów, trochę pasty Sambal Oelek, 4 kromki chleba tostowego, trochę roztopionego masła do posmarowania pędzelkiem
Podgrzać olej i cebulę krótko przesmażyć na oleju, dodać marchewkę, dalej dusić przez 2 minuty, aż stanie się lekko miękka. Następnie dodać sos sojowy, kiełki fasoli i kraby i wymieszać.
Odkroić skórki z chleba i tosty bardzo cienko rozwałkować wałkiem do makaronu. Na dolnej stronie posmarować pędzelkiem masłem. Farsz równomiernie rozsmarować na kromkach i zrolować. Kłaść ukośnie po jednej rolce we wgłębieniu tostera, zamknąć pokrywę i opiekać przez ok. 2-3 minuty.

Kieszonki z jabłkami i sułtankami

15 g masła, 250 g obranych jabłek bez pestek, pociętych w kostkę, 25 g sułtanek, 1 łyżka cukru, pół łyżeczki cynamonu, 3 łyżki wody, 1 łyżeczka soku z cytryny, 250 g ciasta francuskiego (rozmrożonego), roztopione masło do smarowania pędzelkiem.

Roztopić masło, dodać jabłka, sułtanki, cukier, cynamon, wodę i sok z cytryny i mieszając lekko podgotować.

Ciasto francuskie rozwałkować na placki o grubości 3 mm i pociąć na kwadraty o boku 13 cm.

Dwa kwadraty ciasta posmarować roztopionym masłem i włożyć do podgrzanego wgłębienia tostera. Na każdy kwadrat ciasta nałożyć 1 łyżkę farszu i przykryć następnym kwadratem posmarowanym masłem.

Zamknąć urządzenie i opiekać przez około 4 minuty, aż ciasto francuskie nabierze koloru złotobrązowego. Serwować na ciepło.

Kieszonki z szynką i wołowiną

175 g zimnej wołowiny drobno posiekanej, 75 g gotowanej szynki, drobno posiekanej, 250 g ciasta francuskiego głęboko mrożonego (rozmrożonego), 1 jajko ubite, sól, świeżo zmielony pieprz.

Szynkę, wołowinę, jajko, sól, pieprz wymieszać. Postępować dalej analogicznie jak dla kieszonek z jabłkami i sułtankami.

Pierożki z farszem - samosa

Idealne także do wykorzystania resztek.

- Farsz warzywny

125 g mąki, 2 szczypty soli, 3 łyżki oleju, , 2-3 łyżki wody, 150 g ziemniaków w mundurkach, obranych i pokrojonych w kostkę, 1 łyżka oleju, 75 g cebuli drobno posiekanej, 1 ½ łyżeczki curry, 75 g głęboko zamrożonego groszku, rozmrożonego, 1 łyżeczka świeżego, drobno startego imbiru, 1 mały strąk chili, z usuniętymi ziarnami i drobno posiekany, 2 łyżki wody, szczypta pieprzu cayenne, 2 łyżki soku z cytryny, roztopione masło do smarowania pędzelkiem, 2 łyżki świeżej, drobno posiekanej kolendry

Z mąki, soli, oleju i wody zagnieść ciasto. Kulkę ciasta posmarować olejem i w torebce plastikowej zostawić na 30 minut.

W międzyczasie przygotować farsz. Cebulę podsmażyć na oleju, dodać curry i krótko dalej podgrzewać, następnie dodać groszek, imbir, posiekane chili i wodę i dalej i dalej gotować, aż groszek ugotuje się. Teraz dodać pozostałe składniki i ziemniaki i jeszcze 3-4 minuty pogotować.

Ciasto rozwałkować i pociąć na kwadraty o boku 13 cm. Podgrzane płyty tostera posmarować masłem, włożyć 2 placki ciasta i dobrze napełnić. Przykryć 2 plackami i posmarować masłem. Zamknąć urządzenie i upiec samosy.

Zalecamy dodać sos jogurtowy ze świeżo posiekaną kolendrą lub pietruszką i posypać papryką.

- Farsz z mielonej baraniny i wołowiny

250 g drobno zmielonej baraniny lub wołowiny, 80 g cebuli, 1 łyżeczka oleju, 2 łyżeczki drobno posiekanego czosnku, 1 łyżeczka drobno posiekanego korzenia imbiru, 1 strączek chili bez ziaren drobno posiekany, 1 łyżka świeżej, drobno posiekanej kolendry, 2 łyżki wody, sok z cytryny, sól i pieprz.

Cebule przesmażyć na oleju do koloru jasno brązowego, dodać czosnek, imbir i chili. Smażyć 2 min. dodać mięso i i dalej smażyć, aż zacznie brązowieć, następnie dodać przyprawy i wodę. Zmniejszyć grzanie i dusić mięso przez około 25 minut, aż będzie miękkie i płyn odparuje. Dodać posiekaną kolendrę.

Następnie postępować tak samo jak przy samosach z farszem warzywnym.

PROSTE PRZEPISY

Przekąska z marmoladą
4 kromki chleba
2 łyżeczki marmolady
Równie smaczne są przekąski z miodem lub kremem orzechowym.

Przekąska z pasztetową
4 kromki chleba
50 g pasztetowej z cielęciny
trochę musztardy
Przekąska z salami
4 kromki chleba
2-4 plasterki salami
4 plasterki pomidorów

Przekąska z kiełbaskami wiedeńskimi
4 kromki chleba
1 kiełbaska wiedeńska
2 łyżeczki keczupu lub musztardy

Przekąska z grubo mielonej kiełbasy
4 kromki chleba
2 plasterki grubo mielonej kiełbasy
kilka ogórków konserwowych

Przekąska z pasztetową
4 kromki chleba
50 g pasztetowej
2 plasterki pomidora

Przekąska z pasztetem
4 kromki chleba
2 plasterki pasztetu
2 łyżeczki musztardy
trochę usmażonej cebuli

Przekąska z serem
4 kromki chleba
2 plasterki sera żółtego Tilsiter
zmielona papryka
Przekąska z twarogiem
4 kromki chleba
50 g twarogu ziołowego

Przekąska z serem camembert
4 kromki chleba
4 plasterki sera camembert

Przekąska z jajecznicą
4 połówki bułki lub
4 kromki chleba
2 jaja
Usmażyć jajecznicę.

Porada:

Zrób sobie czasami tosty z bułki obłożonej - po prostu pyszne!

PIZZA PIKANTNA

Pizza salami z grzybami
4 kromki białego chleba
2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
2 plasterki kiełbasy kwadratowej
trochę oregano
2 łyżki pieczarek (z puszki)
2 plasterki sera

Porada: Wszystkie przepisy nadają się dla klasycznych składników pizzy: tuńczyka, małży, karczochów, pieczonej mielonej wołowiny, sardeli itd.

Pizza Salami
4 kromki białego chleba
4 plasterki salami peperoni
trochę oregano
2 plasterki sera
4 plasterki pomidorów

WEGETARIAŃSKA: LEKKIE I SMACZNE

Meksykańska
4 kromki białego chleba lub chleba z kukurydzą
2 łyżki ziaren kukurydzy
2 łyżeczki pokrojonej w kostkę papryki
2 łyżeczki cebuli, pokrojonej w kostkę
Sos worcester
Sos chili

Sałatka jarzynowa
4 kromki białego chleba
4 łyżki warzyw mieszanych (groszek, marchewka, szparagi,...)
2 łyżeczki słodkiej śmietany
trochę vegetty
świeżo posiekane zioła

Azjatyckie
4 kromki białego chleba
4 łyżki warzyw chińskich głęboko mrożonych
trochę sosu sojowego

RYBY I OWOCE MORZA

Tuńczyk
4 kromki białego chleba
50 g tuńczyka
8 cebul marynowanych pociętych
trochę keczupu
trochę chrzanu

Małże
4 kromki białego chleba
8 małży z puszki
trochę koncentratu pomidorowego
trochę czosnku
4 plasterki pomidora
trochę parmezanu
2 łyżeczki remulady ziołowej

Kraby
4 kromki białego chleba
50 g krabów (z puszki)
trochę koncentratu pomidorowego
trochę czosnku
chili, bazylia, kilka kropli soku z cytryny

Makrele
4 kromki białego chleba
kilka krążków cebuli
trochę keczupu
50 g wędzonej makreli

SŁODKOŚCI DLA MAŁYCH I DUŻYCH ŁASUCHÓW

Przysmak truskawkowy
4 kromki białego chleba
2 łyżeczki marmolady truskawkowej
4 świeże truskawki w plasterkach
½ łyżeczki czekolady w proszku

Kieszonki hawajskie
4 kromki chleba tostowego musli lub białego chleba
2 plasterki ananasa
2 łyżeczki konfitury multiwitaminowej
1 łyżeczka wiórków kokosowych

Orzechówka
4 kromki białego chleba lub chleba ze słonecznikiem
2 łyżeczki kremu orzechowego
2 łyżeczki posiekanych orzechów
2 łyżeczki ajerkoniaku

Rożki pomarańczowe
4 kromki chleba tostowego
4 kostki gorzkiej czekolady
1 łyżeczka marmolady pomarańczowej
1 łyżeczka likieru pomarańczowego
2 plasterki świeżych pomarańczy
1 łyżeczka płatków migdałowych

Tost małpi
4 kromki białego chleba
½ banana
2 łyżeczki kremu orzechowego

Rożki z jabłkami
4 kromki białego chleba
4 łyżeczki marmolady z jabłek lub jabłek z kompotu
1 łyżeczka rodzynek
szczypta cynamonu

WSKAZÓWKI I PRZEPISY DLA GOFROWNIC

Uwaga: Podczas przygotowywania gofrów w żadnym wypadku nie wolno zamknąć uchwytu, gdyż ciasto wypłynie! Przepisy podane są na 8-10 gofrów.
Dla przygotowania gofrów zalecamy ustawienie temperatury średniej do wysokiej.

We wszystkich przepisach można używać mąki pszennej lub z pełnego przemiału. Dodać wtedy ok. 15% więcej wody i odczekać 30 minut, aby ciasto zwiększyło swoją objętość zanim rozpocznie się wypiek.
Aby zmienić smak można do słodkich gofrów dodać 20 ml rumu lub amaretto, 1 łyżkę startej skórki cytryny, ½ buteleczki aromatu waniliowo-maślanego, 3 łyżki drobno zmielonych orzechów lub migdałów. Smak pikantnych gofrów można zmienić przez dodanie 2-3 łyżek drobno posiekanych ziół, utartego sera lub gotowanej szynki, 1 łyżeczki curry, kminku lub 1 łyżki siemienia lnianego.

W wielu przepisach nie potrzeba natłuszczać płyt gofrownicy. Ciasto na gofry, które nie zawiera tłuszcza lub zawiera niewielką jego ilość, wymaga natłuszczenia płyt. Natłuścić płyty pędzlem przy pomocy margaryny odpornej na wysokie temperatury (nie może to być margaryna dietetyczna).
Podgrzać urządzenie, aż zaświeci się zielona lampka kontrolna. Ewentualnie natłuścić płyty. Na dolną płytę do gofrów nałożyć porcję ciasta łyżką wazową. Rozprowadzić ciasto na płycie łyżką drewnianą. Zamknąć urządzenie i upiec gofry na kolor złoto-brązowy.
Po rozdzieleniu białka od żółtka białko ubić na sztywno i następnie wymieszać
z ciastem, uzyska się wyjątkowo luźne i napowietrzone gofry (nie dotyczy to ciasta drożdżowego).
Prosimy zwrócić uwagę na to, że gofry brukselskie będą grubsze niż zwykłe i dlatego muszą być dłużej pieczone.

SŁODKIE GOFRY

Gofry brukselskie
150 g masła, 150 g cukru, 2 jajka, 1 paczka cukru waniliowego, ok. 375 ml mleka, 375 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
Gdy zamiast mleka użyje się wody mineralnej, gofry będą wyjątkowo chrupiące.

Masło, cukier, jajka i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę Dodać mleko, mąkę i proszek do pieczenia i wymieszać na gładkie ciasto.

Zwykłe gofry drożdżowe
150 g miękkiego masła, 4 jajka, 350 ml ciepłego mleka, 1 łyżkę cukru, 1 torebkę cukru

waniliowego, 250 g mąki, 1 opakowanie suszonych drożdży
Mąkę wymieszać z drożdżami. Dodać inne składniki i wyrobić na gładkie ciasto. Ciasto odstawić na ok. 20-30 minut, potem upiec.

Gofry śmietankowe
4 jaja, 5 łyżek cukru, 300 ml słodkiej śmietany, 50 g miękkiego masła, 225 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
Wyrobić ciasto ze wszystkich składników.

Gofry z maślanki
125 g miękkiego masła, 4 jaja, 1 łyżka cukru, ¼ łyżeczki cynamonu, szczypta soli, 250 g mąki, 375 ml maślanki, 1 opakowanie suszonych drożdży
Masło z jajami, cukrem, cynamonem i solą utrzeć na puszystą masę. Do puszystej masy dodać mąkę i maślankę i wymieszać na gładkie ciasto.
Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Gofry z twarożkiem
150 g chudego twarogu, 4 jaja, 100 g miękkiego masła, 4 łyżki cukru, 1 cukier waniliowy, 200 g mąki, 150 ml mleka.
Twaróg, masło, jaja cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Dodać mąkę i mleko i wymieszać na gładkie ciasto.
Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

GOFRY DLA ALERGIKÓW NA GLUTEN

Gofry kukurydziane
3 jajka, 50 g miękkiego masła, 3 łyżki miodu
1 łyżka syropu klonowego, 150 ml mleka, 200 g mąki kukurydzianej, 100 g płatków migdałowych
Wyrobić gładkie ciasto z wszystkich składników i odstawić na 15 minut przed wypiekiem.
Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Gofry ryżowe
150 g ryżu na mleku, 600 ml mleka, 1 łyżka cukru, 30 g masła, 4 jaja, ½ łyżeczki cynamonu, szczypta soli.
Z ryżu, mleka, cukru i masła ugotować papkę ryżową i ochłodzić. Dodać do masy jaja, cynamon i sół.
Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

Gofry ziemniaczane
675 g surowych, drobno startych ziemniaków
2 surowe surowe drobno starte lub posiekane cebule, 4 jaja, 2 szczypty soli, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 5 łyżek drobno posiekanej pietruszki, 100-125 g mąki ziemniaczanej
Ziemniaki zmiksowane z cebulą w robocie ES-GE-Zauberstab lub drobno utarte wymieszać z resztą składników.
Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

WSKAZÓWKI I PRZEPISY DLA GRILLA KONTAKTOWEGO

Do grillowania zalecamy ustawienie na MAX.

Grill kontaktowy zawsze dobrze rozgrzać (aż zaświeci się zielona lampka kontrolna). Dopiero wtedy włożyć produkty do grillowania. Potrawy można grillować w otwartym urządzeniu. Gdy chce się grillować kontaktowo, opuścić górną płytę na produkt i uzyska się wtedy szybkie i równomierne opieczenie. Potrawy mięsne będą optymalnie grillowane, gdy wkład ma grubość 1,5-3 cm. Czasy podane w przepisach obowiązują dla grillowania kontaktowego obustronnego. Zamka uchwytu można nie zamykać podczas grillowania kontaktowego.
Poniższe przepisy są na 1-2 osoby.

POTRAWY MIĘSNE

Medaliony z masłem i pieprzem
4 medaliony wieprzowe
125 g masła, 3 łyżki marynowanego zielonego pieprzu, 1 łyżeczka soku z cytryny, sól, pieprz
Masło, sok cytrynowy i sól utrzeć na puszystą masę, dodać ziarna pieprzu, uformować z masła ruloniki i ochłodzić. Medaliony umyć i osuszyć, grillować obustronnie w podgrzanym grillu przez 3-5 minut, następnie posolić i popieprzyć. Podawać z rolkami masła z pieprzem.

Szaszłyki z kurczaka z owocami
300 g filetów z piersi kurczaka, 2 średnie cebule, 1 kwaśne jabłko, 1 twardy, dojrzały banan, sok z cytryny, 1 łyżka oleju z orzechów ziemnych, sól, pieprz, curry
Mięso kurczaka pociąć na kostki na jeden gryz. Cebule poćwiartować, obrać jabłka i pokroić na ósemki. Banany pociąć na kawałki 3 cm. Owoce skropić sokiem cytrynowym.
Wszystkie składniki naprzemiennie nakładać na szpikulce drewniane, posmarować olejem i obustronnie grillować w nagrzanym grillu przez około 10 minut. Posypać solą, pieprzem i curry i przed podaniem odczekać chwilę.

Sznycel z indyka z ziołami
2 małe sznycle z indyka
1 pęczek mieszanych ziół (pietruszka, tymianek, majeranek, rozmaryn itd.), 2 łyżki oleju, 1 łyżka soku z cytryny, sól, pieprz
Sznycel wytrzeć do sucha. Zioła drobno posiekać i wymieszać z olejem i sokiem z cytryny. Sznycel trzymać w marynacie przez 2-3 godziny w lodówce kilkakrotnie obracając go. Sznycel osuszyć i grillować w nagrzanym grillu obustronnie przez ok. 8 minut.

Stek z ananasem
½ świeżego ananasa, 1 ząbek czosnku, ½ łyżeczki mielonej kolendry, pieprz cayenne, 2 małe steki z filetu wołowego, 2 łyżeczki oleju, 4 łyżki Crème fraîche, sól, pieprz
Ćwiartkę ananasa zmiksować w mikserze ESGE-Zauberstab, dodać kolendry i pieprzu cayenne. Pozostały ananas wstawić do lodówki.
Steki włożyć do puree ananasowego i marynować przez noc w lodówce.

Orientalny szaszłyk z mięsa mielonego
Po 150 g mięsa mielonego wołowego i baraniego, 1 średnia cebula, 2 łyżki drobno posiekanych ziół (do wyboru szałwii, mięty, tymianku, rozmarynu, pietruszki itp). 2 ząbki czosnku, 1 jajko, sól, pieprz
Cebulę drobno posiekać, czosnek wycisnąć przez praskę. Wyrobić mięso mielone z ziołami, cebulą, czosnkiem i jajkiem, dodać sól i pieprz. Z masy mięsnej formować kiełbaski o grubości kciuka, nakładać na szpikulec i grillować obustronnie w nagrzanym grillu, smarować w międzyczasie oliwą z oliwek.

Szaszłyk barani z czosnkiem
300 g mięsa baraniego z udźca lub polędwicy, 1 mała cebula, 2 ząbki czosnku, 3 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki octu ziołowego, sól, pieprz, 2 gałązki tymianku, 1 gałązka rozmarynu, 1 liść laurkowy, 1 strąk czerwonej papryki, 2 twarde poćwiartowane pomidory, 100 g jogurtu, 1 łyżka Crème fraîche, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1-2 łyżki drobno pociętej świeżej mięty pieprzowej.
Mięso pociąć na kawałki na jeden gryz. Cebulę pociąć drobno w kostkę, czosnek przecisnąć przez prasę. Wymieszać z octem i olejem, posolić i popieprzyć. Liście tymianku i igły rozmarynu oderwać z gałązek i dodać razem z liściem laurowym. Mięso marynować przez noc w lodówce.
Umyte strąki papryki, mięso i pomidory na zmianę nadziewać na szpikulce i grillować obustronnie w nagrzanym grillu przez 4-5 minut. Wymieszać jogurt z Crème fraîche, sokiem z cytryny i miętą, posolić i popieprzyć i podawać z szaszłykiem.

POTRAWY RYBNE

Pstrąg z ziołami
2 małe pstrągi, 2 łyżki pietruszki, 2 łyżeczki soku z cytryny, sól, pieprz, masło
Rybę oczyścić, skropić w środku cytryną, włożyć pietruszkę do brzucha, posmarować cienko roztopionym masłem, grillować i przed podaniem posypać solą i pieprzem.

Grillowany łosoś z masłem cytrynowym
2 małe dzwonka łososia, 2 łyżeczki soku z cytryny, 2 łyżki miękkiego masła, 1 łyżeczka startej skórki cytrynowej, sól, pieprz
Rybę oczyścić, skropić cytryną, posolić, popieprzyć i grillować. Wymieszać masło ze startą skórką cytrynową i przed podaniem położyć je na grillowanym łososiu.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

Aus dem Hause

UNOLD®